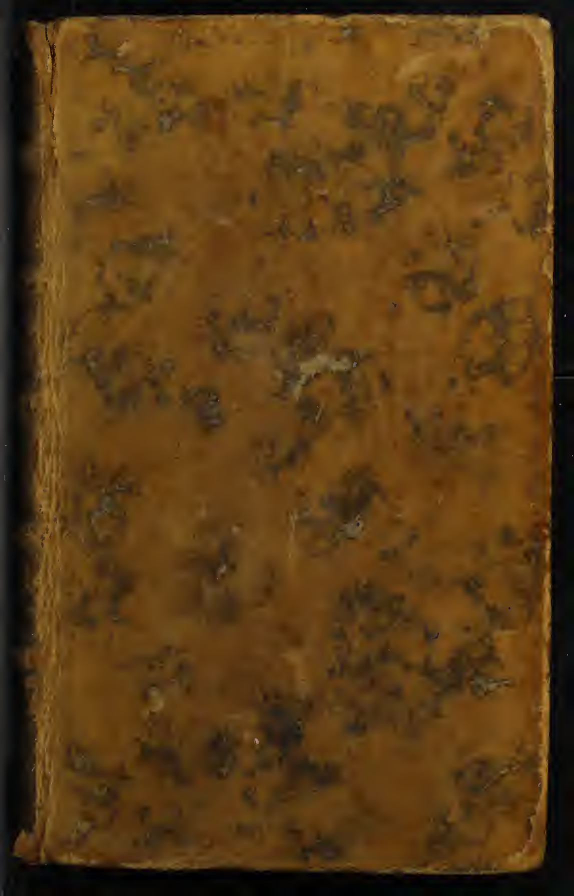
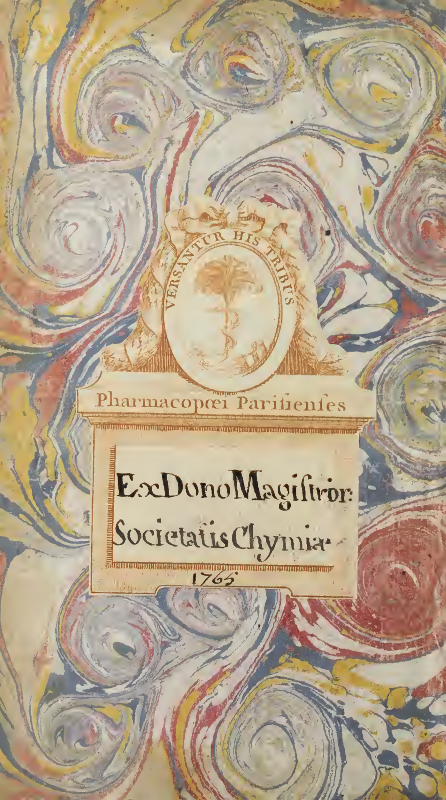

MATIER
MEDIC A
TOM III
11608




VERSANTUR HIS TRIBUS
Pharmacopœi Parisienses
Ex Dono Magistror:
Societatis Chymiæ
1765





MATIÈRE MÉDICALE.

TOME TROISIÉME.

TRAITÉ DES VÉGÉTAUX,

I. SECTION.

DES PLANTES EXOTIQUES.

TRAITÉ DE LA MATIERE MÉDICALE; OU DE L'HISTOIRE DES VERTUS, DU CHOIX ET DE L'USAGE DES REMEDES SIMPLES.

Par M. GEOFFROY, Docteur en Médecine de la Faculté de Paris, de l'Académie Royale des Sciences, de la Société Royale de Londres, Professeur de Chymie au Jardin du Roi, & de Médecine au Collége Royal.

*Traduit en François par M. *** Docteur en Médecine.*

NOUVELLE ÉDITION.

TOME TROISIÈME.

TRAITÉ DES VÉGÉTAUX,

SECTION I.

DES MÉDICAMENS EXOTIQUES.

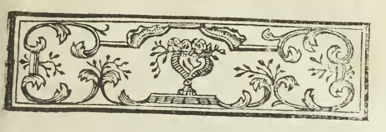
A PARIS,

Chez DESAINT & SAILLANT, rue S. Jean de Beauvais.
G. CAVELIER, LE PRIEUR, rue S. Jacques.

M. DCC. LVII.

Avec Approbation, & Privilége du Roy.





SUITE

DES MÉDICAMENS

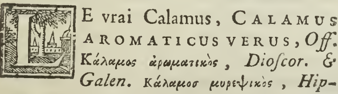
EXOTIQUES.

CHAPITRE CINQUIÉME.

Des Tiges, des Feuilles & des Fleurs.

ARTICLE I.

Du vrai Calamus aromaticus.



LE vrai Calamus, CALAMUS AROMATICUS VERUS, *Off.* Κάλαμος ἀρωματικὸς, *Dioscor. & Galen.* Κάλαμος μυρεψικὸς, *Hippocr.* CALAMUS ALEXANDRINUS, *C. Celsi*; CASAB ALDHARIRA, *Arab.* DHARIRA, *Avicen.* DIRIMGUO MALAIIS, *Garz.* est la tige d'une plante arondinacée, creuse comme un chalumeau ou un

tuyau, greſle, de la groſſeur de l'Avoine ou d'une plume à écrire; genouillée, d'un jaune pâle en dehors, blanche en dedans, remplie d'une moëlle fongueuſe, légère, ſemblable à la toile ou aux filamens d'araignée ramaſſés les uns ſur les autres & roulés enſemble, d'un goût âcre, & d'une amertume qui n'eſt pas déſagréable; d'une bonne odeur.

On eſtime le *Calamus aromaticus* qui eſt jaune, qui a beaucoup de nœuds, & qui eſt odorant.

Il a été inconnu aſſez long-tems dans les Boutiques : & beaucoup de Médecins parmi leſquels ſont *Fuchs*, *Braſſavole*, *Valérius Cordus*, ont cru que le *Calamus aromaticus* étoit le vrai Acorus de *Dioſcorides*. *Garzias* Portugais a décrit avec ſoin le vrai *Calamus aromaticus* que l'on a trouvé dans les Indes : *Paludanus* & *Proſper Alpin* ont auſſi décrit celui qui naît en Egypte, & qui eſt le même. Depuis ce tems là il a été connu dans les Boutiques; & enfin il n'y a aucun lieu de douter que notre *Calamus aromaticus*, quoiqu'on le trouve plus rarement, ne ſoit le vrai *Calamus* de *Dioſcorides* ſurtout ſi on le compare avec la deſcription qu'il en fait.

La plante qui porte ce rejetton, s'ap-

pelle Cassab Eldereira, *Palud. annot. in Linschot.* Cassabeldarrira, *P. Alpin. Exot.* Sa racine dont on ne fait point d'usage, a trois ou quatre pouces de longueur; elle est un peu renflée vers son colet, & dans le reste partagée en quelques fibres: tantôt elle pousse plusieurs tiges, tantôt elle n'en a qu'une seule, haute presque de deux coudées, droite, cylindrique, lisse, de la grosseur d'une plume d'Oye, ou tout au plus de la grosseur du petit doigt, divisée par plusieurs nœuds; de peu d'odeur, mais agréable, lorsqu'elle est récente; d'un goût amer mêlé d'acrimonie. Elle est creuse, spongieuse, ou remplie d'une moëlle blanche, légère, très-fine; & se rompt par petits morceaux: elle est chargée de plusieurs rameaux qui se subdivisent en d'autres plus gresles, qui sont deux à deux & opposés. Les feuilles sont en petit nombre, & toujours deux opposées, attachées sur chaque nœud de la tige qu'elles embrassent: elles sont larges d'un pouce, longues d'un pouce & demi, pointues, marquées de quelques nervures qui s'étendent dans toute la longueur. Des nœuds de chaque petite tige s'élevent deux petits rameaux de côté & d'autre, qui portent plusieurs petites fleurs semblables à celles de la Corneille,

ſoutenues chacune ſur un pédicule très-menu ; auſquelles ſuccèdent des petites capſules oblongues, pointues, noires, qui contiennent des petites graines de la même couleur. Cette plante naît dans les Indes ſelon le témoignage de *Garzias*, & dans l'Egypte ſelon *P. Alpin.*

Les peuples des Indes emploient le *Calamus aromaticus* pour aſſaiſonner les poiſſons & les viandes bouillies : car il fortifie l'eſtomac, & aide la digeſtion. *Dioſcorides* aſſure que le *Calamus aromaticus* pris en décoction, excite les urines, & qu'il provoque les règles aux femmes, pris en décoction, & appliqué extérieurement ; qu'en fumigation, ou ſeul, ou mêlé avec de la réſine de Térébenthine, il remédie à la toux, en tirant la fumée par le moyen d'un chalumeau. Les Indiennes, au rapport de *Garzias*, en font ſouvent uſage dans les maladies hyſtériques & les douleurs des nerfs. On l'emploie rarement dans nos Boutiques, ſi ce n'eſt qu'on le fait entrer dans la Thériaque.

ARTICLE II.

Du Jonc odorant.

LE Jonc odorant s'appelle SCHŒNANTHUS & SQUINANTHUM, *Off.* Σχοῖνος, *Diosc. & Gal.* Σχοῖνος ἡδύοσμος ἢ καὶ ἔνοσμος, καὶ ἐνώδης, *Hippocr.* Σχοῖνος ἀρωματικὸς, καὶ μυρεψικὸς, *Græc. recentior.* Σχοίνανθος, *Actuar.* JUNCUS ODORATUS, *Plin.* JUNCUS ROTUNDUS, *C. Celsi*; ADHER seu ADCHER, *Arab.* PALEA DE MECHA, PASTUS & FŒNUM CAMELORUM, *Nonnullis.* C'est une espèce de chaume qu'on nous apporte d'Arabie, garni de feuilles, & quelquefois de fleurs : il est sec, roide, cylindrique, luisant, genouillé, de la longueur d'un pied environ, rempli d'une moëlle fongueuse, pâle, ou jaunâtre vers sa racine, verd ou de couleur de pourpre vers son sommet ; d'un goût brûlant, un peu âcre, amer, aromatique, & agréable, semblable à celui du Pouliot, cependant beaucoup plus fort. Son odeur tient le milieu entre celle des Roses & du Pouliot ; elle est très-pénétrante. Il s'élève plusieurs tiges d'une même racine.

Quelques-uns ont douté si notre Jonc

odorant étoit le même que celui des Anciens. Mais André *Matthiol*, *C.* & *J. Bauhin* ont donné plusieurs preuves que c'étoit le même, & ils n'ont laissé aucune difficulté là-dessus. *Dioscorides* & *Galien* l'ont appellé simplement Σχοῖνος, ou Jonc par excellence. *C. Celse*, *liv.* 5. *c.* 21. l'appelle aussi *rond*, pour le distinguer du Jonc quarré, que les Grecs appellent *Cyperus*. Les anciens Grecs l'appelloient Σχοίνου ἄνθος, c'est-à-dire, fleur du Jonc : ce que *Galien* admire dans ses notes sur la *Thériaque d'Andromaque* ; puisqu'on n'avoit point alors la fleur, & que l'on n'avoit pas coutume de l'apporter. Par où il est manifeste, selon le sentiment de *Galien*, que les anciens Grecs n'ont pas entendu par cette dénomination la fleur du Jonc, mais le Jonc odorant lui-même. Or il est vraisemblable que les Grecs l'ont ainsi appellé par excellence, pour le distinguer des autres Joncs. Car le mot ἀνθός ne désigne pas seulement une fleur, mais quelque chose d'excellent, comme *Saumaise* l'observe. Cependant il est surprenant que *Galien* assure qu'il n'a pas vû la fleur du Jonc odorant, & qu'on ne l'apportoit pas de son tems ; puisque *Dioscorides* parmi les conditions du choix demande la

fleur de ce Jonc. Préſentement on nous apporte ſouvent le Jonc odorant avec les fleurs.

La plante d'où il eſt tiré, s'appelle SCHŒNANTHOS ſive JUNCUS ODORATUS, *J. B. T.* 2. 515. JUNCUS ROTUNDUS AROMATICUS, *C B. Th. Botanici* 163. GRAMEN DACTYLON AROMATICUM, multiplici paniculâ, ſpicis brevibus tomento candicantibus, ex eodem pediculo binis, *Pluk. Phyt. T.* 191. *fig.* 1.

Ses racines ſont blanchâtres, petites, pliantes, dures, ligneuſes, accompagnées à leur origine de pluſieurs fibres très menues. Ses feuilles ont plus d'une palme de longueur, ſemblables à celles du Blé; roides, épaiſſes, larges vers la racine, roulées les unes ſur les autres en manière d'écailles: elles ſont terminées en pointe dure, menue & arrondie, & embraſſent étroitement les tuyaux par leurs gaînes comme dans le Roſeau. Les tiges partent du ſommet de la racine; elles ont un pied de longueur; elles ſont cylindriques, partagées par des nœuds fort éloignés les uns des autres: quelquefois elles ſont ligneuſes & pleines, & remplies d'une moëlle fongueuſe comme celles du Jonc. Elles ſont greſles vers leurs ſommets; elles portent des épis

de fleurs; diſpoſés deux à deux comme dans l'Yvraye. Les fleurs ſont très-petites, compoſées d'étamines & d'un piſtile à aigrette, contenues dans des bales ou petits calyces rougeâtres en dehors. Quand ces fleurs ſont tombées, il leur ſuccède des graines. Toute la plante répand une odeur douce & aromatique : il en naît une ſi grande quantité dans quelques Provinces d'Arabie, qu'elle ſert de nourriture commune aux Chameaux. Autrefois on recherchoit toutes les parties de ce Jonc; ſavoir, les tiges, les fleurs & les racines, pour l'uſage de la Médecine : car *Dioſcorides* fait mention de toutes ces parties. Quelques uns n'en recommandent que les feuilles, & ils aſſurent qu'elles valent mieux que les fleurs. Cependant toutes les parties ſont odorantes & efficaces : car les feuilles piquent la langue par une certaine acrimonie agréable & aromatique. La racine a un goût brûlant & aromatique : les fleurs récentes ſont un peu aromatiques; mais au bout d'un an elles ne le ſont plus, & au bout de deux ans elles ſont entièrement inutiles. On attribue encore différentes vertus à ces parties. La racine eſt plus aſtringente que la fleur; laquelle ayant des parties plus ſubtiles, eſt plus chaude que les

feuilles. C'est pourquoi pour les compositions pharmaceutiques il faut choisir le Jonc odorant qui est récent, fleuri, odorant, aromatique, & d'un goût brûlant.

Il est rempli de beaucoup d'huile essentielle aromatique que l'on retire par la distillation ; mais il est rarement en usage dans les Boutiques.

Dioscorides & *Galien* attribuent au Jonc odorant en fomentation, ou mêlé avec quelque boisson, la vertu d'exciter les urines & les règles, & de guérir les gonflemens du foie, de l'estomac & du bas ventre. Les Modernes en font usage, surtout dans l'obstruction des viscères ; savoir, de la matrice, du foie, de la rate, dans le gonflement de l'estomac, le vomissement, le hoquet & la difficulté d'uriner. On le donne en poudre jusqu'à ʒj. & jusqu'à ʒij. en décoction dans du vin ou dans de l'eau. Renfermé dans des nouets & appliqué extérieurement, il fortifie la tête, l'estomac, le foie, & les autres viscères. Il en est de même, si on le fait bouillir, & qu'on en lave ces parties. *Simon Pauli* rapporte dans son Livre intitulé : *Quadripartitum Botanicon*, qu'*Henri Méibomius* emploie comme un spécifique pour les ulcères de la vessie le Jonc odorant & les racines du Souchet.

On l'emploie dans la *Thériaque d'Andromaque*, & dans le *Mithridat de Damocrate.*

ARTICLE III.

Du Malabathrum, ou Feuille Indienne.

LE Malabathrum, ou Feuille Indienne, s'appelle MALABATHRUM FOLIUM, & FOLIUM INDUM, *Off.* Μαλάβαθρον, & Φύλλον Μαλαβάθρου, *Diosc. & Gal.* Μαλάβαθρον Ἰνδικὸν, *ejusdem Gal.* Φύλλον Ἰνδικὸν, *Actuar.* MALABATHRUM, *Plin.* SADEGI, *Avicen.* TAMALAPATRA, *Garz.* C'est une feuille semblable à celle du Cannelier, dont elle ne diffère que par l'odeur & le goût : elle est oblongue, pointue, compacte & luisante, distinguée par trois nervures qui vont de la queue à la pointe ; d'une odeur agréable, aromatique, & qui approche un peu du Clou de Gérofle. On doit choisir celle qui est récente, compacte, épaisse, grande & entière, & qui ne se casse pas facilement en de petits morceaux.

Les Auteurs ne sont pas d'accord entr'eux sur le Malabathrum des anciens, & il n'est pas sûr que notre Feuille Indienne soit la même chose. *Dioscorides*

dit que le Malabathrum nage ſur l'eau comme la Lentille d'eau, ſans être ſoutenu d'aucune racine. Mais ou cet Auteur nous a laiſſé des fables qu'il avoit entendu raconter, ou bien ſon Malabathrum nous eſt entièrement inconnu. *Pline* nous aſſure que c'eſt la feuille du Nard, opinion que *Dioſcorides* avoit déja rejettée comme fauſſe. C'eſt pourquoi dans cette variété de ſentimens, *Garzias* fondé ſur la reſſemblance des noms, conjecture que la Feuille Indienne des nouveaux, & le Malabathrum des anciens, ſont préciſément la même choſe. Car les Indiens appellent cette Feuille *Tamalapatra*; d'où il croit que le mot Grec Μαλάβαθρον eſt dérivé. Nous ſommes de ſon avis.

L'arbre qui porte cette Feuille, s'appelle CANELLA SYLVESTRIS MALABARICA, *Raii Hiſt.* 1562. KATOU KARUA, *H. Malab. P.* 5. 105. CANELLA ARBOR SYLVESTRIS, *Munt.* TAMALAPATRUM, ſive FOLIUM, *C. B. P.* 409. Cet arbre reſſemble aſſez au Cannelier de Ceylan, ſoit pour l'odeur, ſoit pour le goût; mais il eſt plus grand & plus haut. Les feuilles de même ſont grandes, ovalaires: depuis leur queue juſqu'à leur pointe, ſe trouvent trois nervures aſſez groſſes,

desquelles sortent transversalement plusieurs veines. De petites fleurs disposées en ombelles partent de l'extrémité des rameaux : elles sont sans odeur, d'un verd blanchâtre, à cinq pétales, ayant cinq étamines très petites, d'un verd jaune, garnies de petits sommets, lesquelles occupent le milieu. A ces petites fleurs succèdent de petites bayes qui ressemblent à nos Groseilles rouges. Cet arbre croît dans les montagnes du Malabar : il fleurit aux mois de Juillet & d'Août, & ses fruits sont mûrs en Décembre & en Janvier.

Ce Malabathrum de *Dioscorides* a les mêmes vertus que le Nard; mais on dit qu'il est plus efficace. On s'en sert rarement aujourd'hui en Médecine. On l'emploie seulement dans la *Thériaque*, le *Mithridat*, & l'*Hière de Coloquinte*.

ARTICLE IV.

Du Séné.

LE Séné s'appelle, SENNA, SENA, & FOLIUM ORIENTALE, *Off.* Σίνα, *Actuar.* SENE, *Arab.* ABALZEMER, *Persar.* On trouve sous ces noms dans les Boutiques de petites feuilles, sèches, un peu

groſſes, fermes, pointues en forme de lance, d'un jaune verd; de peu d'odeur, mais qui n'eſt pas déſagréable; d'un goût un peu âcre, amer, & qui excite des nauſées.

On nous apporte deux ſortes de Séné; ſavoir, celui d'Aléxandrie, ou *Séné de Seyde* ou *de la Palte*, ainſi appellé à cauſe de l'impôt que le Grand-Seigneur a mis ſur cette Feuille; & celui dont les feuilles ſont moins pointues, & qui s'appelle *Séné de Tripoli*. Celui-ci eſt bien inférieur au premier : ſes feuilles ſont d'un beau verd, plus grandes, obtuſes à leur pointe, rudes au toucher. Outre ces deux ſortes de Séné, on trouve encore le Séné de Mocha, dont les feuilles ſont plus étroites, plus longues & plus pointues; & même le Séné d'Italie, dont les feuilles ſont plus grandes, plus larges, arrondies à leur extrémité, & parſemées de veines ſaillantes. Mais on en apporte rarement : car elles ſont bien moins efficaces que les précédentes.

On doit choiſir le Séné d'Aléxandrie, récent, d'un verd jaunâtre, odorant, doux au toucher, dont les feuilles ſont entières, & non froiſſées, ni tachées, mondées, ſans queues, & dont la teinture faite avec l'eau commune, paroiſſe d'une couleur foncée.

Non-seulement les feuilles du Séné sont en usage en Médecine, mais encore les fruits qui s'appellent *Follicules de Séné.* Ce sont des gousses membraneuses, oblongues, recourbées, lisses, applaties, de couleur d'un verd rousseatre ou noirâtre, qui contiennent des pepins presque semblables à ceux de Raisin, applatis, pâles ou noirâtres.

Les anciens Grecs & Latins n'ont pas connu le Séné. Quelques-uns doutent cependant si *Dioscorides* & *Galien* ne l'ont pas connu, fondés sur ce que quelques interprétes de *Mésué* sur la décoction de Séné citent *Galien* : mais cet Auteur n'en fait aucune mention. Et ce n'est pas la première fois que les Arabes citent à faux les Grecs. Cependant *Ruellius* confond le Séné avec ce que *Théophraste* appelle *Colutea* ; mais *Matthiol* a suffisamment relevé cette erreur. En effet, *Averrhoès* assure que le Séné est une nouvelle plante inconnue aux Anciens : ainsi l'usage du Séné est dû aux Arabes. *Sérapion* est le premier qui en ait fait mention, ensuite *Mésué.* Parmi les nouveaux Grecs, *Actuarius* est le premier qui en ait parlé, & qui en ait décrit les vertus.

La plante s'appelle SENNA ALE-

XANDRINA, five FOLIIS ACUTIS, *C. B. P.* 397. SENA, *J. B.* 1. 377. SENA ORIENTALIS, *Tab. Icon.* 517. C'eſt un arbriſſeau de la hauteur de deux coudées, dont les tiges ſont ligneuſes, & ſe partagent en des rameaux plians, d'où ſortent alternativement des queues greſles, d'une palme & plus de longueur; ſur leſquelles naiſſent aſſez près les unes des autres, quatre, cinq, ou ſix paires de feuilles, nulle feuille impaire ne terminant ces conjugaiſons, chacune de ces feuilles eſt d'un verd clair, ayant une queue très-courte; ſemblables à celles de la Régliſſe, mais plus pointues, ayant moins d'un pouce de long, & trois lignes de large; d'un goût gluant, légèrement amer, & qui excite quelques envies de vomir. Les fleurs viennent en grand nombre au haut des rameaux; elles ſont en roſes, compoſées de cinq pétales un peu concaves, jaunes & parſemées de veines purpurines, ſoutenues ſur un calyce à cinq feuilles. Le milieu des pétales eſt occupé par dix étamines & par un piſtile recourbé qui ſe change dans aſuite en une gouſſe fort plate, le plus ſouvent recourbée, compoſée de deux membranes; entre leſquelles ſont nichées ſur une même ligne, dans des cellules comme

séparées par de petites cloisons, plusieurs graines semblables à des grains de Raisins, applaties, d'un verd pâle, longues d'environ deux lignes, pointues d'un côté, & obtuses de l'autre. On cultive cette plante dans la Perse, la Syrie & l'Arabie, d'où on l'apporte en Egypte & à Alexandrie.

Dans l'Analyse Chymique, ℔iv. & ℥iv. de feuilles de Séné ont donné ℥xv. de liqueur alkaline urineuse, & environ ℥ix. de liqueur acide, qui sont sorties de la cornue mêlées ensemble: ℥vj, ʒj, xij. gr. d'une huile épaisse: ʒj. de sel volatil urineux.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥xviij. ʒvijß. laquelle étant calcinée pendant 14. heures, a donné de la flamme pendant 4 heures. Enfin les cendres que l'on a retirées, étoient d'un gris brun, & elles ne pésoient que ℥ivß. On en a retiré par la lixiviation ℥j. lvj. gr. de sel purement alkali.

De ℥iv. & ʒv. de l'huile dont nous venons de parler, on en a retiré en la rectifiant par la distillation ʒjv. d'une huile liquide, & ℥iij. ʒv. d'une huile plus épaisse, & de la consistance du beurre. Il est resté dans la cornue une terre noire, qui pesoit ʒiij. & viij. gr.

Il est clair par cette Analyse, que le

Séné est composé de deux sortes de sel, l'un ammoniacal, & l'autre tartareux, unis ensemble par beaucoup d'huile épaisse : d'où il résulte un composé gommeux & résineux, duquel dépend la vertu purgative. Car l'extrait de Séné fait avec de l'eau a une forte acrimonie ; & lorsqu'il est sec, il s'enflâme aisément.

Le Séné a une vertu merveilleuse pour purger par bas, & il n'y a aucun purgatif employé plus fréquemment & plus utilement. Les Auteurs pensent différemment sur ses qualités, & sur les humeurs qu'il évacue. *Actuarius* assure qu'il chasse la bile & la pituite, quoiqu'il ait contre lui *Averrhoès*, qui dit que ce remède ne purge pas la pituite. *Mésué* dit qu'il tire la mélancholie & la bile brûlée, de tous les viscères : *Jacques Sylvius* Médecin de Paris a observé qu'il purgeoit souvent les eaux. Dans cette diversité de sentimens, *Rolfincius* prononce que le Séné purge l'humeur qui abonde, & qui incommode la nature. A peine trouve-t-on aucun remède qui tire & qui évacue aussi puissamment les humeurs corrompues, épaisses ou endurcies, & qui lève aussi bien les vieilles obstructions. C'est un secours singulier, dit *Fernel*, dans les maladies lentes & invétérées qui vien-

nent du mauvais état des viſcères ou d'une vieille obſtruction, comme dans les fièvres lentes & invetérées, la mélancholie, l'épilepſie, la galle, la dartre, la rache, la lèpre, & enfin toutes les dépravations des humeurs.

Le Séné cauſe ſouvent des tranchées incommodes; ce qui ne vient pas de ce qu'il produit des vents, mais de ce que les humeurs trop tenaces & le plus ſouvent âcres, ne peuvent être arrachées ſans un ſentiment de douleur. Cependant les Médecins tâchent de corriger cette incommodité par différens moyens qui la diminuent au moins, s'ils ne l'ôtent pas tout à-fait. Les uns mêlent avec le Séné des choſes qui fortifient l'eſtomac & les inteſtins, comme le Gimgembre, la Cannelle ou le Nard. Les autres y en joignent qui adouciſſent & font couler les humeurs, comme les bouillons gras, les Prunes, les Jujubes, les Raiſins ſecs, la Violette, la Guimauve, le Polypode. D'autres y en joignent qui diſſipent les vents, en inciſant les humeurs viſqueuſes & gluantes, comme l'Anis, le Fenouil, la Coriandre, les Sels de Tartre, d'Abſinthe, & autres de cette nature. La vertu purgative du Séné dépend d'une ſubſtance gommeuſe & réſineuſe, qui agit

de deux manières, soit en dissolvant les humeurs épaisses & gluantes, soit aussi, & principalement, en irritant les fibres nerveuses des intestins, & les obligeant à se contracter. C'est pourquoi, moins cette résine est étendue, plus elle s'attache aux parties, & plus elle les pique & les irrite : mais plus cette résine est étendue & développée, moins elle s'attache, & moins elle irrite. Ainsi tout ce qui peut étendre cette substance résineuse, comme une plus grande quantité d'eau, dans laquelle on macère le Séné, comme les sels alkalis qui divisent les substances sulfureuses & résineuses, comma les huiles même qui dissolvent aisément les corps résineux; toutes ces choses diminueront les tranchées. Ainsi une teinture de Séné faite dans de la ptisane ou dans du bouillon, & prise en grande quantité, cause moins de mal, & purge bien mieux, que si on la donnoit dans une petite quantité d'eau. Les adoucissans & les mucilagineux enveloppent les parties résineuses du Séné, & en émoussent l'action ; mais ils diminuent aussi sa vertu purgative, & son effet en est moindre.

On a observé que le Séné nuit beaucoup dans les maladies, dans lesquelles

les humeurs bouillonnent, & où les parties solides sont enflammées. Il faut donc s'en abstenir dans les hémorragies, dans toutes les inflammations, & dans les maladies de la poitrine. Excepté ces maladies, il n'y en a presque aucune où le Séné ne puisse convenir en observant les loix de l'Art.

Il y a encore une autre controverse parmi les Médecins ; c'est de savoir s'il faut préférer les feuilles du Séné, ou les follicules ? *Mésué*, *Actuarius* & *Sérapion* parmi les Anciens ; *Fernel*, *Lobélius* & *Pena* parmi les Nouveaux, donnent la préférence aux follicules : mais *Monard* s'oppose à ce sentiment, & presque tous les Médecins sont à présent de son avis. Il est vrai que les follicules donnent moins de tranchées, mais elles purgent bien plus foiblement.

On donne le Séné en substance, en infusion & en décoction. En substance, depuis ℈j. jusqu'à ʒj. mais rarement, parcequ'il fait un trop gros volume, incommode aux malades, & qu'outre cela il cause de plus grandes tranchées. Il faut préférer l'infusion & la décoction de Séné, pourvû qu'elle n'ait pas été exposée au feu trop long-tems. Car *Mésué* observe que la vertu purgative du Séné

réſide dans ſa ſuperficie ; c'eſt pourquoi elle ſe diſſipe en le faiſant bouillir trop long-tems. On preſcrit le Séné en infuſion ou en décoction légère, depuis ʒj. juſqu'à ℥ß. ou ſeul, ou avec d'autres remèdes purgatifs.

Quelques-uns ont coutume de corriger le goût déſagréable du Séné par les feuilles d'une plante que l'on appelle *Iquetaia*, qui viennent du Bréſil, & que M. *Marchand*, de l'Académie des Sciences, a découvert être des feuilles d'une plante appellée Scrophularia aquatica major, *C. B. P.* On mêle les feuilles de cette plante avec celles du Séné : on les fait macérer dans de l'eau commune tiède, & on en retire une teinture qui n'eſt pas déſagréable.

℞. Feuilles de Séné mondé, & de Scrophulaire aquatique, ſechées à l'ombre, ana ʒij.
Verſez deſſus ℔j. d'eau chaude. Laiſſez macérer, juſqu'à ce que l'eau ſoit refroidie.
Le malade prendra de cette boiſſon de tems en tems pour ſe lâcher le ventre.

℞. Feuilles de Séné mondé, & dépouillées de leurs queues, ʒij.
Sel d'Abſinthe, ℈j.
Macérez pendant la nuit dans ℥vj.

d'eau commune, Passez la liqueur. Le malade la prendra à jeun, ou seule, ou mêlée avec du bouillon.

℞. Feuilles de Séné, ʒij.
Manne de Calabre, ℥ß.
Rhubarbe choisie, coupée par petits morceaux, Tartre soluble, ana ʒj.
Versez dessus ℥xij. de décoction de Pruneaux ou de Raisins secs.

F. macérer pendant 6. heures dans cette liqueur tiède. Passez, & partagez en deux prises.

℞. Séné Oriental, ʒij.
Sel Polychreste, ʒj.
Infusez dans ℥vj. d'eau tiède pendant 6. heures.
Passez, & dissolvez dans la colature
Electuaire de Prunes solutives, ʒij.
Syrop de fleurs de Pêcher, ℥j.

F. une portion purgative pour prendre à jeun, deux heures avant que de prendre du bouillon.

℞. Séné mondé. ʒiij.
Manne de Calabre, ℥ij.
Tartre soluble, ʒjß.
Graines de Coriandre, ʒj.
Réglisse sèche, ratissée & pilée, ʒj.
Un Citron coupé par tranches.
Versez par-dessus ℔ij. d'eau bouillante.

Macérez pendant 6. heures. Paſſez le tout, & faites prendre au malade par verrées.

On prépare l'Extrait de Séné de la même manière que l'Extrait de Rhubarbe. On le preſcrit depuis ʒß. juſqu'à ʒij. mais très rarement : car il produit peu d'effet, & il excite de plus grandes tranchées, que les feuilles de Séné.

On emploie le Séné dans l'*Extrait de Séné*, *de Schroder ;* dans l'*Extrait Panchymagogue*, *de Crollius ;* dans l'*Electuaire de Séné*, l'*Electuaire de Tamarins*, *de Pſyllium*, le *Lénitif*, le *Catholicon*, la *Confection Hamech*, l'*Electuaire de Citron*, les *Pilules Panchymagogues*, les *Pilules tartareuſes*, *de Quercetan* ; l'*Hydragogue excellent*, de *Renaudot.*

ARTICLE V.

Du Dictame de Créte.

LE Dictame de Créte s'appelle DICTAMNUM CRETICUM, & DICTAMNUS CRETICA, *Off.* Δικταμνον, *Theophr.* Δίκταμνος, *Dioſc.* Δίκταμον, *Gal.* DICTAMNUM, *Plin.* DICTAMNUS, *Virgilii.* On trouve ſous ces noms dans les Boutiques des feuilles arrondies, de la

longueur d'un pouce, tirant sur le verd, couvertes de duvet & d'un poil épais, soutenues souvent sur de petites tiges, du sommet desquelles pendent des espèces d'épis formés de feuilles en manière d'écaille, de couleur de pourpre, d'une odeur pénétrante & agréable, d'un goût âcre, aromatique, brûlant. On les apporte de l'Isle de Crète. Il faut choisir celles qui sont récentes, bien nourries, entières, qui ne sont point moisies, également velues; d'un goût brûlant, & qui sont odorantes.

Dioscorides décrit trois sortes de Dictames; savoir, celui de Crète; Δίκταμνος Κρετικὴ, DICTAMNUM CRETICUM, seu Γλήχων ἀγρία, PULEGIUM SYLVESTRE, *Quorumd.* le faux Dictame Ψευδοδίκταμνος, DICTAMNUM SPURIUM; & le deuxième Dictame de Crète, Δίκταμνος Κρετικὴ ἑτέρη, DICTAMNUM, CRETENSE ALTERUM, foliis Sisymbrii. *Pline* fait aussi mention de ces trois espèces. La première espèce est celle que l'on trouve dans les Boutiques, quoique l'on assure qu'elle ne porte ni fleur ni fruits. Mais il faut croire, ou que *Dioscorides* a été induit en erreur par d'autres, ou que son texte a été corrompu & ses paroles changées, comme le pense *Matthiol.* Car

Théophraste

Théophraſte ſuppoſe que le Dictame porte des fruits, puiſque dans le liv. 9. *de ſon Hiſtoire*, c. 16. il dit qu'il n'y a que les feuilles du Dictame qui ſoient en uſage, & non les petits rameaux, ni les fruits: & *Damocrate* dans *Galien*, l. 5. intitulé Κατὰ γένη, a fait mention du Dictame comme ayant des fleurs, ἄνθος ἐξ ὄρης, D'ailleurs *Virgile* lui-même fait mention de ſa fleur & de ſa tige, l. 12. de l'Ænéide: *Auſſitôt Venus ſa mere va cueillir ſur le Mont Ida dans l'Iſle de Créte, du Dictame, dont la tige eſt garnie de feuilles velues, & portant à ſon ſommet de longs bouquets de fleurs purpurines.*

Il ne faut pas non plus s'en rapporter à *Pline*, qui ayant ſuivi l'erreur de *Dioſcorides* parle ainſi, l. 25. c. 53. » Le » Dictame n'a ni fleur, ni graine, ni tige. « Il paroît même ſe contredire, puiſqu'il dit auparavant d'après *Théophraſte*, que l'on ne ſe ſert que des feuilles. Et en effet on ne nous apporte que des feuilles, & très-rarement les ſommités fleuries.

La plante s'appelle ORIGANUM CRETICUM, LATIFOLIUM, TOMENTOSUM, ſeu DICTAMNUS CRETICUS, *I. R. H.* 199. DICTAMNUS CRETICUS, *C. B. P.* 222.

Elle a des racines brunes & fibreuſes; des tiges dures, & couvertes d'un duvet blanc, hautes de neuf pouces, branchues. Les feuilles naiſſent deux à deux aux nœuds des tiges; elles ſont arrondies, longues d'un pouce, couvertes d'un duvet épais, blanchâtre : leur odeur eſt agréable, leur ſaveur eſt très-âcre & brûlante. Les fleurs naiſſent au ſommet des branches dans de petites têtes feuillées, en forme d'épi, & comme écailleuſes, de couleur purpurine en dehors. Ces fleurs ſont d'une ſeule pièce, en gueule, d'une belle couleur de pourpre, portées ſur un calyce en cornet, cannelé, dans lequel ſont contenues quatre graines arrondies, très-menues. Cette plante vient d'elle même dans la Grece & dans l'Iſle de Crète, parmi les fentes des rochers.

Le Dictame contient beaucoup d'huile eſſentielle unie avec un ſel volatil, comme l'on peut le conjecturer par ſon odeur & ſon goût.

Les anciens le recommandent fort, ſoit pour faire ſortir le fétus qui eſt mort, pour chaſſer l'arrière-faix, faire paroître les règles, pour guérir les plaies, ſoit même comme un contrepoiſon & un remède qui ſert contre la morſure & les traits empoiſonnés. *Hippocrate*,

au rapport de *Galien*, place le Dictame parmi les remèdes les plus excellens qu'il connoiſſe pour hâter l'expulſion de l'arrière-faix. Il y a une ancienne fable qui dit que les chèvres de l'Iſle de Crète mangent de cette plante pour faire tomber les traits dont elles ont été bleſſées.

On le donne en poudre depuis ʒß. juſqu'à ʒj. & en infuſion dans du Vin depuis ʒj. juſqu'à ℥ß. ſoit pour accélerer l'accouchement, pour chaſſer la mole, le fétus qui eſt mort, & l'arrière faix, ſoit même dans les fièvres malignes, & contre les morſures & les bleſſures des animaux venimeux.

On l'emploie dans la *Thériaque d'Andromaque l'ancien*, dans le *Mithridat* de *Damocrate*, dans l'*Orviètan d'Hoffman*, & l'*Opiat de Salomon*.

Article VI.

Du Thé.

Le Thé, The & Thea, *Off.* eſt une petite feuille, deſſechée, roulée, d'un goût un peu amer, légèrement aſtringent, agréable, d'une douce odeur qui approche de celle du Foin nouveau & de la Violette.

On nous apporte le Thé de l'Empire de la Chine & du Japon.

On trouve dans les Boutiques trois eſpèces de ces feuilles. La plus commune eſt celle que l'on nomme *Thé verd*, dont les feuilles ſont fortement roulées, tirant ſur le verd : il eſt légèrement aſtringent au goût, odorant, & donnant à l'eau la couleur d'un verd pâle.

La ſeconde eſpèce qui eſt plus précieuſe, s'appelle *Thé Impérial*, parce qu'on le réſerve dans la Chine & dans le Japon pour l'Empereur & les grands Seigneurs. Cette feuille eſt grande, lâche, ou moins roulée : ſa couleur eſt verte, vive ; l'odeur en eſt ſubtile & agréable. On l'eſtime beaucoup dans les Indes.

La troiſième eſpèce qui eſt un Thé roux ou noirâtre, s'appelle communément Thé *Bohe*. La feuille en eſt petite, roulée, noirâtre. Elle donne la couleur brune a l'eau ; elle a le goût & l'odeur du Thé verd, mais approchant un peu de la Roſe.

On croit que toutes ces eſpèces ſont les feuilles du même arbre, & qu'elles diffèrent ſeulement par le tems auquel on les recueille, & par la manière dont on les prépare.

L'arbriſſeau qui porte le Thé, s'ap-

pelle THE SINENSIUM, ſive TSIA JAPONENSIBUS, *Breyn. Centur.* 1, *cap.* 52. CHAA, *C. B. P.* 147. THEÆ FRUTEX, *Bont.* EVONYMO AFFINIS ARBOR ORIENTALIS NUCIFERA, flore roſeo, *Pluk Phyt.* C'eſt un arbriſſeau dont les racines ſont menues, fibreuſes, répandues ſur la ſurface de la terre. Il s'élève à la hauteur de trois, de quatre ou de cinq pieds tout au plus ; il eſt touffu & garni de quantité de rameaux. Ses feuilles ſont d'un verd foncé, pointues, longues d'un pouce, larges de cinq lignes, dentelées à leur bord en manière de ſcie. Ses fleurs ſont en grand nombre, ſemblables à celles du Roſier ſauvage, compoſées de ſix pétales blanchâtres ou pâles, portées ſur un calyce partagé en ſix petits quartiers, ou petites feuilles rondes, obtuſes & qui ne tombent pas. Le centre de ces fleurs eſt occupé par un nombreux amas d'étamines (environ deux cens) jaunâtres. Le piſtille ſe change en un fruit ſphérique, tantôt à trois angles & à trois capſules, tantôt à deux capſules, ſouvent à une ſeule. Chaque capſule renferme une graine qui reſſemble à une Aveline par ſa figure & ſa groſſeur, couverte d'une coque mince, liſſe, rouſſeatre (excepté la baſe qui eſt blanchâtre) ; la-

quelle contient une amande blanchâtre ou pâle, ridée, huileuſe, couverte d'une pellicule mince & griſe, d'un goût douceâtre d'abord, mais enſuite amer & excitant des envies de vomir, & enfin brûlant & fort deſſèchant. On cultive cette plante dans le Japon & dans la Chine; elle ſe plaît dans des plaines tempérées & expoſées au ſoleil, & non dans des terres ſabloneuſes ou trop graſſes.

Voici la manière dont on cultive cet arbriſſeau dans le Japon. On creuſe des foſſes rondes dans la terre, à la hauteur de ſept ou huit pouces, dans chacune deſquelles on jette pêle-mèle 40. ou 50. follicules qui contiennent la graine : on recouvre enſuite ces foſſes. Ces petites têtes qui contiennent la graine, pullulent & forment ſix, dix, quatorze petits arbriſſeaux; quelquefois plus, quelquefois moins. Les laboureurs n'y font pas d'autres façons, ſi ce n'eſt qu'ils ôtent les herbes inutiles qui s'y mêlent. Il eſt rare que l'on recueille des feuilles de Thé dans les trois premières années : mais après ce tems on en fait tous les ans une récolte abondante.

Vers les mois d'Avril & de Mai, les meres de famille, les enfans & les ſervantes cueillent les nouvelles feuilles

qui viennent de paroître, lorſque le tems eſt ſec, à toutes les heures du jour, & ſurtout lorſque la chaleur eſt la plus grande; & ſur le ſoir elles les emportent chez elles dans des paniers. Enſuite elles les mettent tontes ſur une platine de fer poli & chaude : elles les retournent continuellement avec la main, juſqu'à ce qu'elles ſe fanent : elles les placent enſuite ſur des nattes ou ſur du papier, & elles les évantent pour les refroidir. Après cela elles les froiſſent dans des corbeilles plates faites de Roſeaux Indiens, juſqu'à ce qu'elles ſe rident davantage; enſuite elles les remettent de nouveau ſur une platine de fer nette & modérément chaude, & elles les retournent continuellement comme auparavant avec les mains, juſqu'à ce qu'elles ſoient médiocrément dures : elles les retirent & les refroidiſſent en faiſant du vent. Elles les retournent encore une troiſième & une quatrième fois ſur la platine de fer, en diminuant la chaleur par dégré, afin qu'elles deviennent plus ſèches & plus dures. Enfin elles les renferment & les conſervent dans des bouteilles de verre bien bouchées. Après les avoir gardé pendant ſix jours environ dans ces bouteilles, elles les en retirent, & les trient

en ſéparant les plus petites & les plus tendres de celles qui ſont les plus grandes & plus dures ; elles les ſèchent une cinquième fois ſur la platine de fer, pour une plus grande ſûreté, & alors elles peuvent ſe conſerver un grand nombre d'années, ſi on les renferme exactement.

On apporte plus de ſoin & plus d'attention pour le Thé de l'Empereur & des grands Seigneurs. On fait un choix ſcrupuleux de ces feuilles dans la ſaiſon convenable. On cueille les premières qui paroiſſent au ſommet des plus tendres rameaux ; on les réſerve pour ceux qui ont le moyen de les acheter bien cher. Les autres feuilles ſont d'un prix médiocre. On les ſèche toutes à l'ombre, & on les garde ſous le nom de *Thé Impérial*. Parmi ces feuilles encore celles qui ſont plus petites de celles qui ſont plus grandes ; car le prix varie ſelon la grandeur des feuilles : plus elles ſont grandes, plus elles ſont chères.

Le Thé roux que l'on appelle Thé *Bohe*, eſt celui qui a été plus froiſſé & plus rôti : c'eſt de là que vient la diverſité de la couleur & du goût.

Les payſans, & le commun du peuple, prennent ces feuilles préparées comme nous l'avons dit ; ils les jettent dans

une marmite de cuivre pleine d'eau, & ils la font bouillir à petit feu : ils laissent cette marmite sur le feu pendant tout le jour, & cette eau est leur boisson commune. Lorsque les feuilles sont entièrement affoiblies, & qu'elles n'ont plus de vertu, à cause des différentes teintures que l'on en a tiré, ils les jettent, & en mettent aussitôt de nouvelles. Mais les gens riches & les grands Seigneurs emploient plus de soin, de faste, d'éclat & d'art pour la préparation de cette boisson, que pour toutes les autres choses de leur maison.

Les Japonois pilent ou plutôt font moudre leur *Tchia* en une poudre très fine, par le moyen d'une meule du plus bel ophite. Ils mettent avec de petites cuilléres cette poudre verte, & qui a une bonne odeur, dans leurs tasses, & ils versent dessus de l'eau bouillante avec un petit seau fait exprès : ils agitent ensuite cette poudre avec de petits pinceaux de Roseau Indien découpès avec art, jusqu'à ce qu'il s'élève de l'écume.

Mais les Chinois dont nous suivons la méthode, versent de l'eau bouillante sur les feuilles entières de Thé que l'on a mises dans un vaisseau destiné à cet usage, & ils en tirent la teinture; ils y mê-

lent un peu d'eau claire, pour en tempérer l'amertume, & la rendre plus agréable; & ils la boivent chaude. Le plus ſouvent, en bûvant cette teinture, ils tiennent du ſucre dans leur bouche, ce que font rarement les Japonois. Enſuite ils verſent de l'eau une ſeconde fois, & ils en tirent une nouvelle teinture, qui eſt plus foible que la première: après cela ils jettent les feuilles.

Les Chinois attribuent au Thé des vertus excellentes. Il rétablit la conſtitution du ſang, il diminue les vertiges, les douleurs de la tête, ſurtout celles qui viennent de la crapule: il eſt utile aux hydropiques; car il eſt diurétique. Il deſſèche les rhumes ou les catarrhes de la tête; il adoucit l'acrimonie des humeurs, il lève les obſtructions des viſcères; il tempère les humeurs brûlantes; il corrige la conſtitution chaude du foie; il amollit la rate qui eſt durcie; il empêche le ſommeil, ſurtout dans ceux qui en boivent rarement: il rend le corps plus vigoureux; il ranime les eſprits engourdis par le ſommeil & par la peſanteur; il réjouit le cœur; il appaiſe les coliques, & les vents des inteſtins; il fortifie les viſcères; il réveille la mémoire; il aiguiſe l'eſprit; il appaiſe la néphrétique, & il paſſe pour

un remède propre à diſſoudre la pierre. Du moins *Guillaume Ten-Rhyne* aſſure qu'il n'a trouvé dans le Japon aucune marque de calcul des reins ou de la veſſie, quoiqu'il ait fait des recherches exactes ſur ce ſujet. Le Thé eſt encore le premier antidote dans le Japon contre la foibleſſe de la vûe & les maladies des yeux, qui ſont très-fréquentes dans ce pays.

Il eſt cependant certain que le Thé n'eſt pas ſi efficace dans nos pays, que les Chinois & les Japonois l'aſſurent. Quelques-uns en attribuent la cauſe à notre intempérance ou au peu d'uſage que nous faiſons de cette teinture. Mais je crois que ces peuples vantent trop les vertus du Thé, comme c'eſt la coutume de ceux qui ont reçu quelque ſoulagement ou quelqu'avantage d'une choſe. D'ailleurs, ſi l'on reçoit quelque utilité de cette boiſſon, on doit la rapporter principalement à l'eau chaude que l'on prend en abondance, quoique je penſe que cette plante n'eſt pas dépourvûe de toute vertu.

Le Thé a une douce & légère aſtriction; il exhale une odeur ſubtile & agréable: d'où l'on peut conclure qu'il eſt compoſé d'une petite portion de ſel volatil, huileux, uni à une terre aſtringente. Par

ſon aſtriction il fortifie l'eſtomac, & il empêche que la grande quantité d'eau chaude n'en relâche trop les fibres. C'eſt par cette même aſtriction qu'il lève les obſtructions, pourvû qu'elles ne ſoient pas trop tenaces, en rétabliſſant le ton & les oſcillations des fibres. Le Thé eſt utile dans les flux de ventre & les dyſenteries, pris en ſubſtance, ou en décoction dans de l'eau, ou dans du lait. Par ſes parties actives & volatiles, il raréfie le ſang, il atténue & réſout la lymphe qui eſt un peu trop épaiſſe : c'eſt de cette façon qu'il eſt diurétique, & qu'il excite la tranſpiration, qu'il appaiſe le mal de tête, qu'il empêche le ſommeil, & qu'il ſoulage ceux qui ont des catarrhes, ſi on a ſoin de ſe mettre dans un état propre à la ſueur après avoir bû du Thé abondamment. Mais la vertu qu'on lui attribue d'être anti-néphrétique, vient non des feuilles du Thé, mais plutôt de l'eau chaude que l'on boit ; laquelle diſſout & chaſſe du corps les ſels âcres du ſang, qui ſont les cauſes des graviers & du calcul.

Il ne faut pas cependant regarder le Thé comme étant entièrement ſans danger. » Je ne conſeillerai pas, dit *Dan.* » *Crugerus, Miſcellan. Cur. Dec. II. ann.*

» iv. *obſerv. lxiv.* de boire tous les jours
» beaucoup de Thé, à celui qui a l'eſto-
» mac pituiteux, foible, chaud, & qui
» eſt naturellement infirme. « C'eſt ce qu'il prouve par des obſervations de quelques perſonnes, qui pour en avoir fait trop d'uſage, ont été attaquées d'un froid intérieur dans le bas ventre. *Herman-Nicolas Grimm* a auſſi obſervé dans les Indes, que les grands bûveurs de Thé ſont tombés dans le diabète, ou la maigreur. Enfin j'ai obſervé moi-même plus d'une fois, que quelques uns de ceux qui en avoient bû trop abondamment, avoient été attaqués d'inſomnie, de vertiges & de mouvemens convulſifs de leurs membres. Ainſi, quoique la boiſſon du Thé ſoit utile à pluſieurs, elle ne convient cependant pas également à tous, & chacun doit apporter des bornes & des meſures dans l'uſage qu'il en fait.

On fait infuſer ʒj. de feuilles de Thé dans ℔j. d'eau bouillante, dans laquelle on les laiſſe macérer un peu de tems, juſqu'à ce que l'eau ait une couleur d'un verd pâle; & on avale cette eau peu-à-peu, avec du ſucre ou ſans ſucre.

Ceux qui ſont incommodés de la toux, mêlent un peu de lait avec l'infuſion de Thé pour l'adoucir.

℞. Feuilles de Thé en poudre, ℥ß.
Sucre, ʒij.
Jettez dans ℥viij. de lait bouillant. Laissez digérer, jusqu'à ce que le lait se calme. On fera prendre cette boisson dans le flux de ventre & la dysenterie, après les préparatifs nécessaires.

ARTICLE VII.

Du Stéchas.

ON appelle STECHAS, STŒCHAS ARABICA, & FLORES STŒCHADOS, *Off.* Στίχας, *Diosc.* Στοίχας, *Gal.* des sommités fleuries, ou de petites têtes desséchées, tirées d'une plante appellée *Stéchas.* Elles sont oblongues, écailleuses, purpurines; d'un goût un peu âcre, amer; d'une odeur pénétrante, qui n'est pas désagréable. On les apporte des Isles d'Hyères & du Languedoc; on doit choisir celles qui sont nouvelles, odorantes, & un peu amères.

La plante qui s'appelle STŒCHAS PURPUREA, *C. B. P.* 216. STŒCHAS ARABICA vulgò dicta, *J. B.* 3. 277. STŒCHAS BREVIORIBUS LIGULIS, *Clus. Hist.* 344. est un sous arbrisseau haut d'une ou deux cou-

dées : ses tiges sont ligneuses, quadrangulaires ; ses feuilles naissent deux opposées à chaque nœud, de la figure de celles de la Lavande, de plus d'un pouce de longueur, & de deux lignes de largeur, blanchâtres, âcres, odorantes & aromatiques. L'extrémité de la tige est terminée par une petite tête longue d'un pouce, épaisse, formée de plusieurs petites feuilles arrondies, pointues, blanchâtres & fort serrées, d'entre lesquelles sortent sur quatre faces des fleurs d'une seule pièce, en gueule, de couleur de pourpre foncé, dont la lèvre supérieure est droite & partagée en deux, & l'inférieure partagée en trois ; mais cependant elles sont tellement découpées toutes les deux, que cette fleur paroît du premier coup d'œil être partagée en cinq quartiers. Leur calyce est d'une seule pièce, ovalaire, court, légèrement dentelé, qui subsiste & porte sur une écaille. Le pistille qui est attaché à la partie postérieure de la fleur, en manière de clou, est environné de quatre embryons, qui se changent en autant de graines arrondies & renfermées dans le fond du calyce. La petite tête est couronnée de quelques petites feuilles d'un pourpre violet.

On retire du Stéchas par la distilation une huile essentielle, aromatique en assez

grande quantité ; c'est de là que dépend son odeur & son efficacité. On fait principalement usage du Stéchas dans les maladies froides de la tête & des nerfs : de plus il excite l'urine & les règles, & il résiste au poison. *Mésué* assure que cette herbe purge la pituite & la bile noire, mais fort lentement, & foiblement. Les Modernes ne la mettent pas parmi les purgatifs. On retire l'huile essentielle de ces têtes fleuries précisément de la même manière que des sommités de la Lavande, & elle a les mêmes vertus. Mais on en fait rarement usage en Médecine.

On en emploie le Stéchas dans le *Syrop de Stéchas* de *Fernel* ; dans l'*Hière de Coloquinte* ; dans la *Thériaque d'Andromaque l'ancien*, dans le *Mithridat* de *Damocrate*, dans l'*Onguent Martiatum*, & l'*Emplâtre de Grenouilles*.

Il y a une autre plante qui s'appelle dans les Boutiques *Stéchas Citrin*, ELICHRYSUM ; seu STŒCHAS CITRINA ANGUSTIFOLIA, *C. B. P.* 264. Cette plante n'a ni la figure, ni les vertus de celle dont nous venons de parler.



ARTICLE VIII.

Du Safran.

LE Safran s'appelle CROCUS & CROCUM, *Off.* Κρόκος, *Diosc.* ZAHAFARAN, *Arab.* On trouve sous ces noms dans les Boutiques de petits filamens, dont la partie inférieure est plus menue, blanchâtre, ou d'un jaune pâle; la partie supérieure est un peu plus large, légèrement crenelée, & d'un roux tirant sur le pourpre. Ces filamens ont une odeur particulière, agréable, âcre, aromatique, subtile, & qui se répand beaucoup, qui picote un peu les yeux, qui charge médiocrement la tête, & procure le sommeil. Ils sont légèrement amers : il n'en faut qu'une petite portion pour donner à une grande quantité d'eau & de vin la couleur jaune ou la couleur de Citron, qui approche de la couleur de pourpre.

On choisit le Safran qui est récent, d'une odeur pénétrante, d'une couleur luisante, qui tache les mains lorsqu'on le froisse; qui est gras, fléxible, difficile à mettre en poudre. On rejette celui qui vient dans les lieux humides & dans les souterrains, où il contracte une trop grande humidité, une couleur obscure,

& l'odeur de moiſi. Pour en faire uſage, on ſépare la partie blanche que l'on rejette, de la partie jaune : on le fait ſècher dans un vaiſſeau net & à une douce chaleur, & on le pulvériſe.

La plante dont on tire ces filamens, s'appelle CROCUS SATIVUS, *C. B. P.* 65. CROCUS, *Dod. Pempt.* 213. *J. B.* 2. 637. *Raii. Hiſt.* 1176. Sa racine eſt tubéreuſe, charnue, de la groſſeur d'une Aveline, & quelquefois d'une Noix blanche; douce, double, dont la ſupérieure eſt plus petite : l'inférieure plus groſſe & chevelue; revêtues l'une & l'autre de quelques tuniques arides, rouſſeatres, & en forme de réſeau. De cette racine s'élèvent cinq ou huit feuilles, longues d'une palme & même de neuf pouces, très-étroites & d'un verd foncé. Parmi ces feuilles s'élève une tige courte, qui ſoutient une ſeule fleur de lys, d'une ſeule pièce, blanche & fiſtuleuſe par ſa partie inférieure, & évaſée à ſa partie ſupérieure, & diviſée en ſix ſegmens arrondis, de couleur de gris de Lin. Il ſort du fond de la fleur trois étamines, dont les ſommets ſont jaunâtres, & un piſtille blanchâtre, qui ſe partage comme en trois branches, larges à leur extrémité ſupérieure, & découpées en manière

de crête, charnues, d'un rouge foncé, & comme de couleur vive d'Orange, lesquelles sont appellées par excellence du nom de *Safran*. L'embryon qui soutient la fleur, se change en un fruit oblong, à trois angles, partagé en trois loges, qui contiennent des semences arrondies.

Le Safran naît dans la plûpart des pays, soit chauds, soit froids; en Sicile, en Italie, en Hongrie, en Allemagne, en Angleterre, en Irlande, dans plusieurs provinces de la France, dans la Guyenne, dans le Languedoc, aux environs d'Orange, dans le Gâtinois & la Normandie. Le Safran du Gâtinois passe ici pour le meilleur; & on le substitue avec raison à celui d'Orient, que l'on a coutume de demander dans les Pharmacopées.

Le Safran se multiplie très-commodément & très-communément par le moyen de ses bulbes, qui croissent tous les ans en grande quantité; car lorsqu'on en sème la graine, il est plus long-tems à venir. On plante ces bulbes au Printems dans des sillons égaux, & éloignés les uns des autres d'une palme. Ces bulbes ne produisent que des feuilles dans l'année où elles ont été plantées, & des fleurs l'année suivante au mois d'Octobre. Les fleurs ne durent qu'un ou deux

jours, après qu'elles se sont épanouies. Quand les fleurs sont tombées, il sort des feuilles qui sont vertes pendant tout l'Hyver : elles sèchent, & se perdent au Printems, & ne paroissent jamais pendant l'Eté.

Aussitôt que les fleurs du Safran s'épanouissent, on les cueille au lever ou au coucher du soleil; & on sépare les filamens du milieu de la fleur : ensuite on les nettoie bien, on les sèche, & on les garde. Quelques jours après il s'élève de nouvelles fleurs, on les recueille de nouveau; & cela dure pendant un mois.

Dans le mois d'Octobre, lorsque la plante fleurit, la racine n'est composée que d'une bulbe : le Printems & l'Eté suivant elle en a deux l'une sur l'autre. Car lorsque les feuilles croissent au commencement du Printems, la partie supérieure de la racine d'où sortent les feuilles, croît aussi en même tems, jusqu'à ce qu'elle soit aussi grosse l'Eté que la bulbe mere; & ayant acquis une constitution solide & devenue pleine & succulente, la bulbe mere devient languissante, sans suc, flasque, & elle disparoît entièrement l'Autemne.

Après que les fleurs sont passées, on

retire les bulbes de la terre, sur la fin d'Octobre. On les garde pendant tout l'Hyver dans un lieu sec sans les couvrir de terre, & éloignées des rayons du soleil, de peur qu'elles ne se sèchent, mais afin qu'elles mûrissent davantage; ce que l'on connoît quand les feuilles deviennent sèches. Au retour du Printems on les plante de nouveau dans la terre.

Le Safran dans l'Analyse Chymique donne un esprit âcre, subtil & très-volatil, qui sort d'abord dans la distillation, quoiqu'en petite quantité; ensuite un phlegme un peu acide, puisqu'il donne la couleur rouge à la teinture de Tourne-sol. On en retire très-peu d'huile, & très-peu de sel volatil urineux. On retire un peu de sel alkali fixe du *Caput mortuum*, par le moyen de la lixiviation. Le sel acide n'est pas si bien enveloppé de soufre qu'il ne se manifeste, en donnant une couleur rouge foncée à la solution de Tourne-sol. L'huile de Tartre versée sur la solution de Safran n'y apporte aucun changement: mais l'eau de Chaux contracte une couleur blanche avec une très-légère effervescence & un petit *coagulum*, à cause de l'acide qui est caché dans le Safran. On ne remarque cependant point de chaleur.

On tire également la teinture de Safran; soit avec l'eau, soit avec l'esprit de Vin.

Plusieurs peuples regardent le Safran comme excellent pour assaisonner les viandes. On en fait aussi un fréquent usage en Médecine; & quelques Médecins l'ont appellé *le Roi des végétaux*, & *la Panacée végétale*, à cause de ses excellentes vertus. Il est apéririf, digestif, résolutif, & un peu astringent : il atténue la masse du sang, il récrée les esprits; c'est pourquoi on l'appelle cordial, & on le prescrit dans la syncope, la palpitation, & contre les poisons. Il fortifie l'estomac, il aide la digestion : il délivre les poumons d'une pituite trop épaisse, il adoucit la sérosité âcre & irritante; il appaise la toux; c'est-pourquoi quelques-uns l'appellent l'*ame des poumons* : & on l'emploie heureusement dans l'asthme & la phthisie. Il lève les obstructions du foie, il guérit la jaunisse, il remédie à plusieurs maladies de la matrice, il provoque les mois; il aide d'une manière spécifique l'accouchement difficile, en faisant sortir le fétus : c'est ce qu'*Amatus Lusitanus* confirme par une observation singulière.

Il rapporte qu'une certaine femme ayant pris un médicament auquel on avoit joint du Safran, elle accoucha de

deux filles teintes de couleur jaune : laquelle couleur ſe diſſipa bientôt, en les lavant avec de l'eau chaude. *Jean Ferdinand Hertode* dans ſa *Crocologie* raconte une expérience à-peu-près ſemblable. Ayant nourri de Safran pendant quelque tems une chienne qui étoit pleine, lorſque le tems s'approcha de mettre bas ſes petits, il la diſſéqua publiquement, & il trouva que non ſeulement les petits chiens étoient entièrement jaunes, mais encore l'arrière faix.

Le Safran eſt placé parmi les remèdes hyſtériques. Il a encore une vertu anodyne; car il adoucit les douleurs, & il excite le ſommeil, ſouvent même on le joint à l'Opium; mais je ne ſçai ſi c'eſt pour en modérer l'effet, ou pour l'augmenter. On l'emploie extérieurement pour les *collyres*, pour appaiſer l'inflammation des yeux, ſurtout dans la petite vérole & la rougeole : dans les cataplaſmes pour réſoudre les tumeurs, pour adoucir les inflammations & les éryſipeles, & pour ranimer les membres paralytiques.

Cependant on ne doit faire uſage du Safran que modérément & à propos, ſans quoi on éprouve qu'il n'eſt pas ſans

danger. Les femmes grosses ou celles qui ont des règles trop abondantes, doivent s'en abstenir. De plus il a une vertu narcotique, & il enyvre : il fait mal à la tête par son odeur ; & lorsqu'on en prend une trop grande dose intérieurement, il cause non-seulement la pésanteur de tête & le sommeil, mais encore quelquefois des ris immoderés & convulsifs, & enfin la mort même. *Galien* dans le second livre intitulé Κατὰ τόπους, chap. 1. assure que la seule odeur du Safran fait mal à la tête : & dans le même chapitre il met ce remède parmi ceux qui non-seulement font mal à la tête, mais encore qui troublent l'esprit. Enfin dans le cinquième livre des *Simples*, ch. 19. il le place parmi ceux qui étant pris en trop grande quantité, font perdre l'esprit, ou causent la mort : il y dit encore, que la quantité en fait un poison.

Parmi les Modernes, *Jean Michaëlis* rapporte que quelques-uns sont tombés dans des maladies & dans l'yvresse par l'odeur trop forte du Safran, ou pour en avoir fait trop d'usage. *Borelli* dans ses *Observations*, Centur. 3. pag. 303. raconte qu'un domestique d'un marchand, qui couchoit & dormoit auprès d'une grande

grande quantité de Safran, avoit contracté un ſi grand mal de tête & une ſi grande foibleſſe de cœur, qu'il auroit préféré la mort à la vie. *Lacoſte* dit auſſi que pluſieurs qui avoient uſé d'un petit ſac de Safran en forme d'oreiller, furent attaqués d'un très-grand mal de tête, & d'une peſanteur incroyable avec laquelle ils moururent. *Emmanuel Konig*, Profeſſeur de Médecine à Baſle, en parlant de l'uſage immoderé, ou de la trop grande doſe de Safran, rapporte que quelques citoyens de la ville de Baſle ayant pris une trop grande doſe de Safran mêlé avec du Vin, furent attaqués d'un ris exceſſif & involontaire. Un Parfumeur, ſelon le rapport d'*Amatus Luſitanus*, jetta beaucoup de Safran dans la marmite où il faiſoit bouillir ſa viande; & après l'avoir mangé, il fit de ſi grands éclats de rire, que peu s'en fallut qu'il n'en mourût. *Simon Pauli* rapporte auſſi une autre obſervation dans ſon livre intitulé *Quadripartitum Botaniccon*, d'une fille qui n'ayant pas ſes règles voulut les faire paroître par l'uſage du Safran; & depuis ce tems-là, quoiqu'elle eût été mariée, elle fut affligée pendant toute ſa vie de cruelles & continuelles douleurs de tête.

L'application extérieure du Safran n'eſt

pas non plus exemte de tout danger; puisque *C. Hoffman*, sur l'Emplâtre appellé *Oxy-croceum*, avertit de ne le pas employer dans les fractures au commencement, tandis que l'on craint la fluxion: car l'expérience a appris, dit-il, qu'il cause de grands maux. C'est ce que *Simon Pauli* confirme par sa propre expérience, *Quadr Botanic.*

Il faut donc user du Safran avec précaution & avec modération.

Les Auteurs ne conviennent pas entr'eux sur la dose salutaire ou nuisible du Safran. Les uns assurent que l'on en peut donner intérieurement sans danger ℈ß. d'autres ℈j. d'autres ℈jß. Cependant *Rhazis* assure qu'il a donné heureusement ʒij. de Safran pour faire accoucher. Mais *C. Hoffman* croit qu'il y a ici une erreur des Libraires, qui ont mis ʒij. pour ℈ij. Car *Dioscorides*, & après lui *Sérapion*, *Avicenne*, & d'autres disent que trois gros de Safran font mourir. Cependant, selon le témoignage d'*Etmuller*, l'usage du Safran est si familier aux Polonois, qu'ils le mêlent souvent jusqu'à la dose de ℥j. dans leurs nourritures. Mais on voit assez la force de la coutume par l'usage continué de l'Opium, dont quelques-uns prennent impunément

jufqu'à une & deux dragmes tous les jours, après s'y être accoûtumés peu-à-peu; quoique trois, quatre, ou cinq grains fuffifent pour faire mourir. On peut donc prefcrire en fûreté & même fans danger le Safran depuis ℈ß. jufqu'à ℈j. & ℈jß. On en prefcrit auffi la Teinture & quelquefois l'Extrait, mais plus rarement.

La Teinture de Safran fe fait en verfant f. q. d'efprit de Vin jufqu'à la hauteur de deux travers de doigt fur du Safran coupé fort menu, & un peu humecté dans de l'huile de Tartre. On le laiffe enfuite en digeftion pendant fix ou huit jours dans un vaiffeau fermé. On fépare la liqueur du Safran; & on verfe de nouvel efprit de Vin, jufqu'à ce qu'il ne tire plus de teinture. On diftille ces Teintures de Safran à une chaleur modérée, jufqu'à ce que la liqueur qui refte, paroiffe de couleur de Safran, que l'on garde alors pour l'ufage. La dofe eft depuis iv. gouttes jufqu'à xx.

Quelques-uns gardent l'efprit qui fort le premier dans cette diftillation, fous le nom d'*Efprit de Safran*; & effectivement il en retient l'odeur, & il en contient des parties très fines. C'eft pourquoi on le recommande pour récréer les

esprits, & pour en accélerer le mouvement, aussi-bien que celui du sang.

D'autres préparent la Teinture de Safran avec quelqu'eau cordiale, que *F. Hoffman* recommande dans la mélancholie.

L'Extrait de Safran se fait en évaporant la Teinture jusqu'à la consistence d'un Extrait mol, en prenant garde qu'il ne se brûle. Il a les mêmes vertus que le Safran lui-même. On le donne depuis ij. gr. jusqu'à x. *Jacques Bontius* dans son Traité *de la Médecine des Indiens*, le recommande comme un remède excellent & spécifique dans la dysenterie.

℞. Safran, ℈ß.
Cannelle, ℈j.
Dictame de Crète, ʒß.
M. F. une poudre pour donner dans l'accouchement difficile. Ou bien :

℞. Safran en poudre, gr. xv.
Myrrhe, Borax, ana ℈ß.
M. avec s. q. de Conserve de fleurs de Lavande ou de Souci,
F. un bol.

℞. Safran en poudre, Myrrhe, ana gr. xv.
Aloès, ℈j.
F. un bol avec le Syrop d'Armoise, pour rappeller les règles.

℞. Safran, ʒß.
Verſez deſſus ℥v. de bon Vin blanc.
M. avec le jus d'une Orange.
Digérez pendant la nuit.
La malade en prendra la colature le matin, pour rappeller les règles.

℞. Safran, ℈j.
Antihectique de *Potérius*, ʒij.
Racine d'Iris de Florence, ʒß.
Baume de Soufre aniſé, gout. xx.
Conſerve d'Énula Campana, ℥ß.
M. F. un Opiate, dont la doſe eſt ʒj. deux ou trois fois le jour pour la phthiſie commençante.

℞. Cloportes, ʒiij.
Gomme Ammoniaque purifiée, ʒjß.
Fleurs de Benjoin, ʒj.
Safran, Baume du Pérou, ana gr. xv.
Baume de Souffre, ſ. q.
F. une maſſe de pilules. La doſe eſt de xviij. grains trois fois le jour dans la toux chronique, écrouelleuſe & phthiſique, & pour prévenir les tubercules cruds du poumon. *Richard Morton* recommande ces Pilules ſous le nom de *pilules balſamiques*.

℞. Safran, ſel volatil de Succin, fleurs de Benjoin, ana ʒß.
Gomme Ammoniaque, ʒj.

Conserve de fleurs de Romarin, ℥ß.
M. F. un bol, dont la dose est ʒj. deux ou trois fois le jour pour l'asthme.

℞. Safran en poudre, ʒj.
Graine d'Ancolie, ʒvj.
Tartre vitriolé, ʒß.
Conserve de Cynorrhodon, s. q.

F. une Opiate molle à partager en sept doses, à prendre en autant de jours le matin à jeun, pour la jaunisse.

℞. Eaux de Roses & de Plantain, ana ℥ij.
Safran en poudre, gr. vj.

F. un collyre, dont on frottera les yeux, lorsque la petite vérole commence à sortir.

℞. Eau de Fenouil, ℥iv.
Safran, gr. xv.
Broyez dans un mortier, jusqu'à ce que l'eau ait la couleur d'or; alors séparez la liqueur de la poudre en versant par inclination, & mêlez avec autant de Vin émétique.
F. un collyre pour l'ophthalmie.

℞. Mie de Pain blanc écrasée dans les mains, ℔j.
Lait de Vache, s. q.

F. cuire en remuant continuellement:

ajoûtez ſur la fin un jaune d'œuf, & ℨj. de Safran réduit en poudre fine. F. un cataplaſme anodyn pour réſoudre les tumeurs inflammatoires. & appaiſer la douleur.

℞. Safran,	ℨß.
Gomme Tacamaque,	ℨj.
Suie,	ℨij.
Térébenthine,	ſ. q.

F. un emplâtre, que l'on appliquera aux carpes de ceux qui ont la fièvre un peu avant l'accès.

℞. Safran, Camphre, ana ℨß.
Renfermez-les enſemble dans un petit ſac d'écarlate que vous ſuſpendrés au col vis-à-vis la foſſette du cœur, comme une amulette pour chaſſer la fièvre.

On emploie le Safran dans la *Thériaque* d'*Andromaque l'ancien*, dans le *Mithridate*, la *Confection d'Hyacinthe*, le *Phylonium*, la *Bénédicte laxative*, l'*Hière-piere* de *Galien*, *Eſtière de Coloquinte*, l'*Orviétan* d'*Hoffman*, la Poudre de la *Comteſſe de Kanth*, la *Poudre de Joie*, la *Poudre Diarrhodon*; les *Throchiſques d'Hédycroï*, de *Karabé*, de *Camphre*; les *Pilules Ammoniaques* de *Quercetan*, les *Pilules* de *Rufus*, les *Pilules dorées de Cynogloſſe contre la*

gonorrhée virulente, de *Charas*; l'*Elixir des propriétés* de *Paracelse*, le *Laudanum liquide* de *Pydenham*; le *Laudanum liquide de Coings*, de *Londres*; l'*Huile de Scorpions composée*, de *Charas*; l'*Onguent doré*, l'*Emplâtre de Mucilage*, de *Galbanum*, de *Mélilot*, d'*Oxy-croceum*.

CHAPITRE SIXIÈME.

Des Fruits & des Graines.

ARTICLE I.

Des Dattes.

LES Dattes, PALMULÆ & DACTYLI, *Off.* φοινικο-βάλανοι, *Diosc.* Δάκτυλοι, & φοίνικες, *Græc.* TAMAR, *Arab.* CARYOTÆ & CARYOTIDES, *Quorumd.* sont des fruits cylindriques, de la grosseur du pouce, de la longueur du doigt, de la figure d'un gland, composés d'une pellicule mince, rousseatre, dont la pulpe ou la chair est grasse, ferme, bonne à manger, douce, & qui envi-

ronne un gros noyau cylindrique, dur, & creuſe d'un ſillon dans ſa longueur.

Il faut choiſir les Dattes qui ſont groſſes, jaunâtres, peu ridées, tendres, pleines de pulpe, un peu dures en dedans, blanchâtres près du noyau, rougeâtres vers la peau; d'un goût vineux, & qui étant ſecouées ne ſonnent point du tout, ou très-peu. Il faut au contraire rejetter celles qui ſont flaſques, dures, ſans chair, percées, vermoulues, ou cariées. Les meilleures ſont celles que l'on nous apporte du Royaume de Tunis. Celles qui naiſſent en Eſpagne, ne ſont jamais bien mûres, & celles qui viennent de *Salé*, ſe corrompent facilement, & ſont bientôt remplies de vers, ou bien elles ſe deſſèchent.

Les Dattes ſont les fruits d'un arbre qui s'appelle Palmier de la grande eſpèce, Palma major, *C. B. P.* 506. Palma dactylifera major vulgaris, *Jonſton. Dendrol.* Palma Dachel, *Proſ. Alpin.*

[Le Palmier Dattier pouſſe une racine ſimple, épaiſſe, ligneuſe; & quelquefois deux, ſelon que le terrain le permet. Elle eſt environnée vers ſon colet de menues branches, dont les unes ſont tortueuſes, ſimples, nues le plus ſouvent,

qui se répandent au loin sur la superficie de la terre, & sont différemment ondées. Les autres ne sont pas simples, mais garnies de fibres très-courtes. Le bois & l'écorce des unes & des autres branches, sont fibrés, fermes & plians, de couleur rousse foncée, d'une saveur acerbe.

Le tronc de cet arbre est très-droit, simple, sans branches, totalement cylindrique, un peu moins gros vers son sommet; de grosseur & de longueur différente selon son âge; mais le plus haut surpasse à peine huit brasses. Il n'a point d'écorce; mais il est garanti, lorsqu'il est jeune, par des queues de branches feuillées, qui restent après qu'on les a coupées, & que l'on appelle branches taillées courtes, chicots, & qui sont placées symmétriquement, y en ayant toujours six autour du tronc, de sorte que les six qui sont au-dessus, répondent à l'endroit des interstices qui se trouvent entre les queues des branches inférieures. Mais lorsque la vieillesse ou l'injure du tems les fait tomber, la superficie du tronc est nue, rude au toucher, de couleur fauve, & encore marquée des impressions de l'origine des branches feuillées, de la même manière que la tige du Chou pommé, lorsque ses feuilles

ſont tombées. La ſubſtance intérieure, depuis le ſommet juſqu'à la racine, eſt compoſée de fibres qui règnent dans toute la longueur, épaiſſes, ligneuſes, fermes, légères cependant, & ſi peu unies enſemble par le moyen d'une matière fongueuſe, qu'on peut les ſéparer même avec les doigts C'eſt pour cela que le tronc de cet arbre eſt difficile à couper, n'ayant point de ſolidité. Les troncs qui n'ont qu'un an, n'ont point de moëlle : mais à la place une eſpèce de nerf ligneux, qui ſe trouve au milieu, beaucoup plus gros & plus ferme que les autres fibres auſquelles il eſt ſi peu adhérent, qu'on l'en ſépare aiſément avec les ongles. Dans les jeunes troncs toute la partie intérieure eſt molle, bonne à manger, & ſemblable à de la moëlle ; dans ceux qui ſont plus avancés, il n'y a que le ſommet, & dans les vieux troncs, il n'y a que les boutons du ſommet où ſe trouve cette moëlle, dont la ſubſtance eſt très-blanche, tendre, charnue, caſſante, douceâtre & ſavoureuſe. C'eſt pourquoi les Perſes l'appellent *Magſi ſer*, c'eſt-à-dire, moëlle de la tête. *Dioſcorides* lui donne le nom de Ε'γκάδιον, qui ſignifie *Moëlle* ; *Théophraſte* & *Galien* le nomment Ε'γκοφαλος, c'eſt-à-dire, *Cerveau*. Lorſ-

qu'on coupe cette moëlle, l'arbre meurt; car elle est le germe des nouvelles productions, & le principe des branches qui doivent naître.

Le Palmier est toujours terminé par une seule tête, quoique *Théophraste* assure, *H. Pl. l.* 2. *c.* 8. que dans l'Egypte il en a quelquefois plusieurs; savoir, lorsqu'autour de cette tête il croît contre l'ordinaire un ou deux rejettons, qui grossissent & se fortifient par la négligence du propriétaire de ces arbres. La tête, selon les différens états de l'arbre, est composée au moins de quarante branches feuillées, & de 80. au plus, qui font un bel effet, & qui sont placées en rond; ce qui n'arrive pas aux autres arbres. Car au sommet du tronc se trouve un grand bourgeon conique, de deux coudées de longeur, gresle, terminé en pointe, & composé de branches feuillées, prêtes à développer, dont celles qui sont à l'intérieur, & qui ne sont pas encore totalement épanouies, l'entourent immédiatement, & sont de la même longueur; au dessous desquelles sont plusieurs autres branches, qui ont acquis leur longueur naturelle, disposées alternativement, & qui s'écartent de plus en plus du bourgeon; de sorte que les der-

nières & les plus anciennes ſont courbées en arc vers l'horiſon : au-deſſous de ces dernières il y en a ſouvent de vieilles qui ſont fanées, & pendantes, ſi on a négligé de les couper. Des aiſſelles des branches feuillées ſortent des grappes branchues, qui ont chacune leur ſpathe ou enveloppe, & qui portent des fleurs dans le Palmier mâle, & des fruits dans le Palmier femelle.

La branche feuillée eſt très-grande, longue d'environ trois braſſes, compoſée de feuilles ſemblables à celles du Roſeau, diſpoſées ſur une côte de chaque côté dans toute la longueur.

Cette côte a trois braſſes de longueur ; elle eſt d'abord large & applattie vers ſon origine, & diminue inſenſiblement juſqu'à ſon extrémité ; elle eſt verte, liſſe, luiſante & jaunâtre à ſa baſe, lorſqu'elle eſt vieille ; convèxe en-deſſus, concave en-deſſous vers ſon origine, & comme creuſée en gouttière dans le reſte de ſa longeur. Elle eſt de même ſubſtance que le tronc, mais plus légère & moins compacte, entremêlée de fibres plus blanches & plus déliées.

On peut conſidérer dans la côte trois parties ; l'une qui en eſt la baſe ; l'autre qui eſt une, & la dernière qui eſt char-

gée de feuilles. La baſe eſt la partie inférieure de la côte; elle eſt attachée & poſée ſur le tronc en manière d'écaille; ayant une figure à peu près triangulaire, oblongue, concave intérieurement, & convèxe extérieurement, de la longueur d'un demi empan, & large de neuf pouces, épaiſſe de deux pouces, mince ſur les bords, terminée par un grand nombre de fibres entrelaſſées en manière de tiſſu, qui ſert à réunir & lier enſemble les deux baſes voiſines, & qui recouvre les baſes des côtés intermédiaires du rang ſupérieur, de ſorte qu'il n'en paroît qu'une petite portion à découvert. La partie nue qui s'étend depuis la baſe juſqu'aux premières feuilles, & qui s'écarte du tronc, eſt cette portion qui reſte après la première coupe, & qui dans la ſeconde eſt retranchée par ceux qui cultivent les Palmiers avec ſoin, de peur qu'elle ne retienne l'eau de la pluie. *Pline* appelle cette partie du nom de *Pollex*, qui ſignifie *Chicot*. Elle eſt longue d'une coudée, épaiſſe d'un pouce, large de trois par le bas, & d'environ deux dans le reſte de ſon étendue. La dernière partie de la côte eſt longue, diminuant inſenſiblement de groſſeur, bordée d'abord des deux côtés d'épines, & chargée enſuite

dans toute ſa longueur de feuilles.

Les épines ſont les jeunes feuilles qui ſortent de chaque côté de la côte : les premières ſont courtes & plus écartées ; les autres ſont plus longues & plus près les unes des autres, juſqu'à ce qu'ayant acquis la longueur d'une coudée, elles prennent peu-à peu la forme de feuille. Ces épines ſont de la figure d'un cone irrégulier & anguleux, épaiſſes, dures & en quelque façon ligneuſes : leur ſuperficie eſt luiſante, & d'un verd tirant ſur le jaune pâle, creuſées en goutière à la face ſupérieure ; leur pointe eſt arrondie & brune ; & enfin elles s'étendent & ſe changent peu à-peu en feuilles.

Ces feuilles durent toujours ; elles ſont aîlées, de la figure de celles du Roſeau, en très-grand nombre, courtes d'abord, & enſuite longues d'un empan, & bientôt après beaucoup plus longues, placées juſqu'à l'extrémité de la côte qui eſt terminée par une pointe. Elles ſont ſoutenues ſur des eſpèces de queues, écartées les unes des autres d'un demi pouce d'intervalle, ligneuſes, épaiſſes, de la longueur d'environ un pouce, de figure irrégulière & preſque quarrée, fortement attachées à la côte, dont on ne peut les arracher qu'avec violence. Ces feuilles

sont situées obliquement sur une même ligne, & alternativement, elles sont longues d'environ une coudée, larges de deux pouces, de la figure de celles du Roseau, fort pointues, pliées en-dessus par le milieu dans toute leur longueur, d'un verd pâle des deux côtés, un peu cannelées. De plus elles sont dures, tendues, roides, sèches, ayant des nervures grosses & fermes dans toute leur longueur.

L'enveloppe que nous avons dit qui étoit en forme de réseau, est rude, grossière, composée de fils inégaux, épais, anguleux, un peu applatis, roides, & comme de l'étoupe ou du gros chanvre, laquelle représente par sa figure une nasse par la grossièreté de l'étoupe, & par son usage une bande. Dans les jeunes Palmiers, & surtout autour des branches feuillées du sommet, cette enveloppe est d'un jaune foncé, épaisse, & large d'un empan : dans les vieux Palmiers, & surtout autour des vieilles branches feuillées, elle est d'un roux noirâtre, usée & moins épaisse ; elle est utile & sert d'ornement à ceux-là, mais elle nuit & défigure ceux-ci. Cette espèce de bande n'est pas unique, il y en a à proportion de la quantité des branches feuillées ; de sorte

qu'on en trouve trois, quatre ou cinq entrelaſſées enſemble. Car les rangs des branches feuillées étant fort près les uns des autres, il eſt néceſſaire que ces eſpèces de toiles ſe multiplient, & qu'elles en embraſſent beaucoup de celles qui ſont immédiatement au-deſſous. C'eſt ce qu'il eſt aiſé de voir à la partie ſupérieure des troncs : car dans la partie inférieure, ces toiles ſe ſèchent, elles tombent avec les chicots, après y être reſté long-tems déchirées & pourries par la négligence des payſans. On peut meſurer la longueur & la figure de chaque réſeau, par l'interſtice des baſes des branches feuillées, dont les bords ſont unis enſemble par ce réſeau : il eſt compoſé de trois rangs de fibres parallèles, dont les deux extérieurs renferment le troiſième comme une trame, & le coupent par le plan oblique de leurs fibres, qui ne ſont pas entrelaſſées comme de la toile, mais qui ſont unies enſemble par de minces cheveux ſemblables à la toile d'araignée. Le ſommet eſt ſurtout garni de ces ſortes de réſeaux, qui affermiſſent en quelque manière, & mettent à couvert des injures extérieures les baſes, non-ſeulement des branches feuillées, mais encore principalement celles des jeunes grappes.

Le Palmier qui naît de lui-même des racines d'un autre, comme dans son sein maternel, commence à donner des fruits quatre ans après qu'on la transplanté, lorsque le terroir est fertile; & six ou sept ans après, s'il se trouve dans un lieu stérile : mais celui qui vient d'un noyau, est bien plus long-tems à donner du fruit. Le Palmier ne porte des fruits qu'au haut de son tronc, aux aisselles des branches feuillées, qui sont garnies de grandes grappes, en forme de balais; lesquelles étant encore jeunes, sont renfermées & enveloppées chacune dans une gaîne presque coriace.

Les Romains donnent le nom de *Spadix* à ces grappes, & celui de *Spatha* à leurs enveloppes; mots qu'ils ont empruntés de la langue Grecque. On ne sauroit distinguer par l'extérieur la grappe du Palmier mâle, d'avec celle du Palmier femelle, lorsqu'elles sont encore cachées dans leurs gaînes; car ces gaînes ont la même figure : & ce qu'elles contiennent alors, est très-blanc intérieurement, lisse & luisant de toute part extérieurement, & forme une espèce de Truffe solide, de la figure de la gaîne; lequel corps solide est composé des petits bourgeons & de leurs pédicules encore fort tendres, charnus & bons à manger.

Les Palmiers, ſoit mâle, ſoit femelle, gardent l'ordre ſuivant dans la production de leurs différentes fleurs. Au commencement du mois de Février, & peut être plutôt, ces arbtes pouſſent leurs boutons dans les aiſſelles des branches feuillées; ſavoir, des ſpathes droites appuyées ſur le tronc par leur face applatie, mais encore cachées ſous le réſeau,ou enveloppées des branches feuillées; d'où ces ſpathes ſortent & croiſſent peu-à-peu, & groſſiſſent tellement par la quantité de fleurs qu'elles portent, que le mois ſuivant elles s'entr'ouvrent dans leur longeur, & laiſſent ſortir ce corps ſolide qui reſſemble à une Truffe, par cette fente qui eſt à l'un des côtés, & rarement dans tous les deux; lequel étant ainſi dégagé de ſon enveloppe, prend bientôt la figure d'une grappe compoſée d'un très-grand nombre de pédicules, qui ſoutiennent les petites fleurs dans le mâle, & des eſpèces de petites prunes dans le Palmier femelle, placées dans toute la longeur ſans ordre & ſéparément. Les fleurs ſervent à rendre fécond le Palmier femelle, dont les fruits mûriſſent lentement, & ſeulement dans l'eſpace de cinq mois. Les ſpathes durent peu de tems, elles ſe fanent & ſe ſèchent, &

doivent être retranchées par ceux qui cultivent ſoigneuſement ces arbres, & qui veulent leur conſerver une forme agréable. Les jeunes arbres & ceux qui ſont fort vieux, ne donnent qu'un petit nombre de grappes; mais ceux qui ſont dans leur vigeur, en donnent huit ou dix.

La ſpathe a la figure d'une maſſe ligneuſe; ſa ſurface externe eſt couverte d'un duvet mollet, épais, très-court, de couleur rouſſe foncée; lequel étant enlevé, elle paroît d'un beau verd gai: ſa ſurface intérieure eſt blanche, liſſe, humide, & en quelque façon muqueuſe. Sa ſubſtance eſt ſemblable à celle d'une écorce; elle ſe partage en fibres, elle eſt un peu ſillonnée: elle eſt pliante, lorſqu'elle eſt ſèche, & ſemblable à du cuir; de l'épaiſſeur d'une paille d'Avoine, plus mince dans ſa partie convèxe que dans tout le reſte, & plus dans la ſpathe femelle, que dans la mâle. Cette ſpathe eſt compoſée d'un tuyau & d'un ventre.

Le tuyau qui recouvre la queue de la grappe, eſt applatti, recourbé à cauſe de la peſanteur du ventre, de la figure d'un fourreau de cimeterre, long d'une coudée (un peu plus court dans le tuyau femelle), de la groſſeur du pouce, de trois pouces de largeur. Le ventre a une

coudée de longueur, plus d'une palme de largeur, trois pouces d'épaiſſeur, lorſqu'il eſt prêt à s'ouvrir, convèxe des deux côtés, terminé par une pointe mouſſe, ayant un bord tout-autour, large d'un pouce, ſolide, de ſubſtance caſſante, aigu, tranchant. La ſuperficie intérieure eſt concave, blanche, liſſe & égale.

La grappe mâle eſt parſemée d'un grand nombre de petites fleurs : elle porte deux cens pédicules, dont les plus courts ſupportent 40. petites fleurs; les moyens 60. les plus longs 80. Ces petites fleurs ſont moins grandes que celles du Muguet, oblongues, à trois pétales, d'une couleur blanchâtre, tirant ſur le jaune pâle, & d'une odeur déſagréable; elles n'ont point de pédicule propre, mais un principe charnu de couleur herbacée. Les pétales de ces petites fleurs ſont droits, oblongs, concaves, terminées en pointes mouſſes, pleins de ſuc, charnus, fermes. Les étamines ſont velues, roides, très-courtes, blanchâtres, terminées par de petits ſommets remplis de pouſſière très-fine.

Sur la fin mois de Février, & au commencement du mois de Mars, les ſpathes ſe rompent, les grappes femelles paroiſſent d'abord; & peu de jours après

ayant quitté leurs enveloppes, elles ſont nues, portant les embryons des fruits enveloppés de deux petites membranes ou petits calyces, dont l'un eſt extérieur, & plus court, & l'autre eſt intérieur, qui enveloppe immédiatement le fruit preſque tout entier. L'un & l'autre calyce a un bord inégal, & une ſuperficie un peu rude. Ces embryons ſont en très grand nombre ſur une grappe; ils reſſemblent aux grains de Poivre pour la groſſeur & la rondeur; leur ſuperficie eſt luiſante & blanche; leur goût eſt acerbe. Dans le mois de May, ces fruits acquièrent la groſſeur de nos Ceriſes, & ils ſout d'une couleur herbacée. Au commencement de Juin, ils reſſemblent à des Olives pour la figure & la groſſeur: leurs oſſelets ſe durciſſent, & leur chair perd de ſon humidité, & devient plus ſolide: mais le goût & la couleur ne ſont point changés. Ils mûriſſent dans le mois d'Août: ils ne s'amolliſſent pas dans toute leur ſubſtance; mais ils acquièrent d'abord, le plus ſouvent à leur extrémité, une tache mollé comme celle d'une Pomme qui ſe pourrit: cette tache s'étend peu-à-peu; & toute la ſubſtance qui étoit verte, ſe change en peu de jours en une pulpe fort douce.

Ces fruits mûrs, ou ces Dattes, ont le plus souvent la figure des glands de Chêne; mais elles sont plus grosses ordinairement, revêtues d'une pellicule mince, transparente, luisante, de différente couleur, selon celle de la pulpe. Elles contiennent beaucoup de chair, grasse, pulpeuse, d'un goût vineux, très-douce, peu attachée à son noyau, dont elle est séparée par une petite membrane blanchâtre, tendre, molle comme de la soye, & divisée en plusieurs pédicules. Le noyau est solide comme de la corne, dur & ferme; sa superficie est de la couleur des pepins de Raisins, ou d'un gris plus ou moins délayé. Intérieurement, la substance est panachée, à peu près comme la Noix Muscade; de figure longue, & quelquefois en toupie, recourbée, convèxe d'un côté, & égale & partagée de l'autre dans sa longueur par un sillon. La face convèxe est marquée d'une petite ligne superficielle, qui s'étend dans la longueur mitoyenne, au milieu de laquelle on voit un point ou une espèce de nombril, qui contient un cartilage blanc, lequel pénètre jusqu'au milieu de la substance du noyau, & est la plantule. La moëlle qui est dans ce noyau, n'est pas telle que *Rai* l'a cru, ni telle qu'il s'est persuadé qu'on

pouvoit la retirer lorſqu'on l'a amolli dans la terre.

Le Palmier ſe plaît dans les pays brûlans & dans une terre ſabloneuſe & limoneuſe, légère & nitreuſe. Il s'élève du noyau ou des racines d'un autre Palmier. Lorſqu'on ſème des noyaux, il en naît des Palmiers mâles & femelles : mais lorſqu'on plante des racines, les Palmiers qui naiſſent, ſuivent le ſèxe de leur mere racine. Il aime les plaines arroſées par l'eau de fontaine, ou par l'eau de puits au défaut de la première, que l'on détourne, & que l'on fait venir dans les rangs de ces arbres, lorſqu'il eſt à propos.

On plante dans la terre au Printems, ou dans quelque ſaiſon que l'on veut, les jeunes pouſſes de deux ou de trois ans, & on a ſoin de les arroſer pendant l'Eté. On extirpe celles qui pullulent autour du tronc du Palmier. On a grand ſoin d'en ôter les teignes, les fourmis & les ſanterelles. Ces ſortes d'inſectes ſont fort nuiſibles à ces arbres. Lorſqu'ils ſont en état de porter des fleurs & des fruits, ceux qui les cultivent, doivent travailler tous les ans pour les rendre féconds & en retirer beaucoup de fruits. C'eſt pourquoi ſur la fin de Février ils cueillent au

ſommet

ſommet de l'arbre les ſpathes mâles remplies de fleurs propres à rendre fécondes les grapes femelles. Ils ouvrent ces ſpathes mâles dans leur longueur ; ils en ôtent les grappes, dont les fleurs ne ſont pas encore épanouies ; ils partagent ces grappes en de petites baguettes fourchues autant qu'il ſe peut, parce que cette figure eſt plus commode pour l'uſage qu'ils en veulent faire, & ils les placent ſur les grappes femelles. Les uns emploient ces baguettes encore vertes, & les placent auſſitôt ſur les grappes femelles qui commencent à paroître : d'autres ſèchent auparavant ces baguettes & les gardent juſqu'au mois de Mars, tems auquel les matrices ſont toutes ouvertes, & deviennent fécondes par la ſeule & même opération. Ils placent tranſverſalement ces baguettes fourchues, au milieu de la grappe femelle ; ou bien ils les attachent de façon que les vents ne puiſſent pas les emporter, mais de ſorte qu'elles y reſtent quelque tems, juſqu'à ce qu'elles ayent communiqué toute leur vertu aux grappes femelles, & que les jeunes embryons ayent acquis de la vigueur, étant couverts de la pouſſière ſéminale des petites fleurs dont ſont chargées les baguettes fourchues. Les habitans des déſerts

réitèrent quelquefois cette opération : mais les Perfes & tous les Arabes fe contentent d'en faire une feule avec foin. Les grappes femelles deviennent encore fécondes fans le fecours de l'homme, par le moyen de l'air qui tranfporte la pouffière féconde de Palmier mâle fur le Palmier femelle qui n'en eft pas éloigné. Ainfi, quoique ceux qui cultivent les Palmiers, diftribuent ces baguettes fur tous les Palmiers femelles, ceux qui font autour des Palmiers mâles, reçoivent encore fans le fecours de l'art la pouffière des fleurs.

Ce que nous venons de dire en abregé fur la manière de rendre les Palmiers féconds, eft fuffifant : il faut parler maintenant de la récolte des Dattes, de la manière dont on les fèche, de leur expreffion & de leur confervation.

Lorfque les Dattes font mûres, on en diftingue trois claffes, felon leurs trois degrés de maturité. La première eft de celles qui font prêtes à mûrir, ou qui le font à leur extrémité ; la feconde contient celles qui font mûres jufqu'à environ la moitié : la troifième renferme celles qui font entièrement mûres. On doit cueillir ces trois claffes en même tems, de peur qu'elles ne fe meurtriffent

en tombant d'elles mêmes; on ne peut pas différer de cueillir celles qui ſont entièrement mûres; & les autres qui ſont auſſi mûres que les premières, en deux ou trois jours, tomberoient ſi on n'avoit ſoin d'en faire la récolte. Les payſans montent donc au haut des Palmiers, & cueillent avec la main les Dattes qui ſont parvenues à l'un de ces trois degrés de maturité, & ils laiſſent ſur l'arbre celles qui ſont encore vertes, pour les cueillir une autre fois. Quelques-uns ſecouent les grappes, & font tomber les Dattes dans un filet qui eſt au deſſous; cette manière de faire la récolte des Dattes s'obſerve pour les Palmiers qui ſont les moins hauts. On fait la récolte des Dattes en Automne en deux ou trois fois, juſqu'à ce qu'on les ait toutes recueillies dans l'eſpace de trois mois.

On fait trois claſſes de ces fruits: ſelon les degrés de leur maturité, & on les expoſe au ſoleil ſur des nattes faites de feuilles de Palmier, pour achever de les ſècher. De cette manière elles deviennent d'abord molles, & ſe changent en pulpe: bientôt après elles s'épaiſſiſſent de plus en plus, juſqu'à ce qu'elles ne ſoient plus ſujettes à ſe pourrir. Leur humidité abondante ſe diſſipe; ſans quoi

on ne pourroit les conſerver ſi facilement; au contraire elles ſe moiſiroient & deviendroient aigres.

Voici la manière de conſerver les Dattes. Après qu'elles ſont ſèchées, ou on les met au preſſoir pour en tirer le ſuc mielleux, & on les renferme dans des outres de peaux de chèvres, de veaux, de moutons, dans de longs paniers faits de feuilles de Palmiers ſauvages en forme de ſacs; ces ſortes de Dattes ſervent de nourriture au peuple : ou bien, après en avoir tiré le ſuc, on les arroſe encore avec ce même ſuc avant que de les renfermer : ou enfin on ne les preſſe point, & on les renferme dans des cruches avec une grande quantité de ſyrop; ce ſont celles-là qui tiennent lieu de nourriture commune aux riches. Tous ces différens fruits s'appellent par les Médecins Latins *Caryotæ*, & par les Grecs Φοινικο-βαλάνοι, mots qui ſignifient ſimplement Dattes, par où ils les diſtinguent de celles qui ſont ſèches & ridées, que l'on apporte de Syrie & d'Egypte en Europe; leſquelles ont été ſèchées ſur l'arbre même, ou que l'on a cueillies loſqu'elles étoient prêtes à mûrir, que l'on a percées, enfilées & ſuſpendues, pour les faire ſècher.

Après avoir fait la récolte de ces Dattes, & les avoir sèchées de la manière que nous venons de le dire, on en tire par l'expression un syrop qui tient lieu de beurre, étant gras & doux, & qui sert de sauce & d'assaisonnement dans les nourritures. On tire ce syrop de plusieurs façons. Car les uns mettent une claye d'ozier sur une table de pierre ou de bois inclinée, & font un creux au plancher pour y placer un vase de terre, propre à recevoir le syrop. Ensuite ils chargent ces clayes d'autant de Dattes sèches qu'elles en peuvent contenir; lesquelles étant pressées par leur propre poids, & macérées pendant quelques jours par la chaleur, (car on fait cette opération en plein air,) laissent échapper beaucoup de liqueur qui coule dans le vase de terre. Ceux qui veulent avoir une plus grande quantité de syrop, serrent de tems en tems les clayes avec des cordes, & mettent dessus de grosses pierres. Ces Dattes étant ainsi dépouillées entièrement ou de la plus grande partie de leur miel, sont renfermées dans des instrumens propres à les conserver. On réitère cette opération, jusqu'à ce qu'on ait exprimé le suc de toutes les Dattes. Les Basréens & les autres Arabes, qui ont une plus grande

quantité de Palmiers, ont bien plutôt fait : car à la place de pressoir, ils se servent de chambres ouvertes par le haut, plancheyées, ou couvertes de plâtre battu, dont les murailles sont enduites de mortier, qu'ils recouvrent de rameaux pour éviter la malpropreté. Ils y portent toutes les Dattes qui sont devenues assez molles en se sèchant, & ils en retirent le syrop, qui tombe dans des bassins qu'ils ont pratiqué au dessous: si la quantité de syrop ne répond pas à leurs desirs, ils versent de l'eau bouillante sur ces Dattes, afin de rendre plus fluide le suc mielleux & épais qu'elles contiennent. Ceux qui habitent les montagnes, & qui n'ont pas de Palmiers, tirent le syrop d'une autre manière. Ils pilent les Dattes que les habitans du pays des Palmiers ont déja fait passer au pressoir ; il les font bouillir dans une grande quantité d'eau, jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pulpe, dont ils ôtent les ordures, & qu'ils font bouillir jusqu'à la consistence de syrop, lequel n'est pas comparable pour la bonté à celui que l'on retire par le moyen des clayes.

Les paysans qui habitent les lieux où viennent les Palmiers, emploient leurs troncs à la place de pieus & de poutres,

pour ſoutenir le toit & ſervir de charpente à leurs chaumières : ils ferment tout le reſte groſſièrement avec des branches feuillées de Palmier, ſans clous, ſans régle, ſans art & ſans induſtrie. Le Palmier leur fournit encore les meubles néceſſaires. Ils font des fagots avec les branches feuillées, des balais avec les grappes, des vaſes & des plats avec les ſpathes ou enveloppes, auſquelles ils donnent la figure qu'ils veulent, & ils font des cordes très-fortes pour leur marine avec les hampes des grappes, & même des chauſſures.

On prépare différentes ſortes de nourriture des différentes parties du Palmier. La moëlle de ſon ſommet, que les Grecs appellent ἐγκέφαλος, & même les tendres branches feuillées qui ſont en forme de cone au ſommet des jeunes Palmiers, fourniſſent une nourriture très-délicate. Les jeunes grappes mâles ou femelles de la longueur d'une palme, ne ſont pas moins bonnes à manger, & ne le cédent point aux autres confitures. On peut manger toutes ces parties ou crues ou cuites avec de la viande de mouton. Je ne parlerai point des confitures que l'on en peut faire : mais les Dattes elles-mêmes ſurpaſſent toutes ces préparations, & elles fourniſſent une diverſité

de mets qui sont fort agréables. Car dans l'Eté les Dattes presque vertes & récentes, & dans les autres saisons les Dattes sèches & dont on a exprimé le suc, servent à rassasier le peuple, qui les aime à cause de leur douceur onctueuse, de leur mollesse, de leur couleur, de leur goût & de leurs autres qualités soit naturelles, soit celles qu'on leur donne par les différens dégrés de siccité, & les différentes manières de les confire & d'en exprimer le suc. Elles fournissent un alimént qui ne charge pas l'estomac par le poids ou par le long séjour, & qui ne trouble point la tête par une vapeur qui enyvre : c'est une nourriture très-salutaire & fort tempérée pour ceux qui ne boivent que de l'eau. Mais lorsqu'elles sont sèches, elles sont plus fermes & difficiles à digérer. On fait bouillir les osselets pour les amollir, & ils servent de nourriture aux bœufs que l'on fait reposer. Le peuple se sert du Syrop de Dattes en guise de beurre pour la pâtisserie, pour assaisonner le Ris & la fine farine lorsqu'on veut se régaler dans les festins, & les jours de fêtes.

Les Anciens, selon le témoignage de *Strabon* & de *Dioscorides* jettoient de l'eau sur les Dattes pour les faire fer-

menter & en tirer du Vin ; ce que l'on fait encore dans la Natolie, rarement à la vérité & en cachette, parceque cela est sévérement défendu par la religion de *Mahomet.* Mais on en distille plus souvent un esprit, & quoiqu'il soit aussi défendu, on le fait passer sous le nom de remède pour soulager les crudités & les coliques d'estomac : & afin de mieux guérir ces maux, les gens riches ajoutent avant la distillation, de la Squine, de l'Ambre & des Aromates : mais le commun du peuple y met de la racine de Réglisse, & de l'Absinthe de Perse, ou de la petite racine du vrai Jonc odorant, ou de la Sementine de Turquie ou de Perse.

Le Palmier a renfermé ses vertus médecinales dans ses fruits. La principale est leur légère astriction. L'expérience a appris que c'est par cette vertu que les Dattes rendent les forces à l'estomac, arrêtent le flux de ventre, fortifient les intestins, la matrice & le fétus. C'est à cette même vertu que l'on doit rapporter tous les bons effets que produisent les Dattes appliquées extérieurement. C'est par le bienfait de leur douceur tempérée par leur astriction, qu'elles secourent si efficacement dans les toux : car c'est par une douce coagulation qu'elles

remettent ſous l'obéiſſance de la nature les humeurs trop fluides, âcres & errantes qui cauſent les catarrhes, & les rendent propres à être jettées hors de la poitrine ſans de grands efforts, en détergeant doucement & en adouciſſant les organes du poumon. C'eſt pourquoi on fait entrer les Dattes dans la décoction pectorale, le Syrop d'Hyſſope, le Syrop réſomptif, les eſpèces appellées Diathamaron de *Nicolas*, le Looch de ſanté, & autres remèdes employés dans notre pays. C'eſt à cette même vertu qu'on doit rapporter tout le ſecours que les Dattes procurent aux reins ou à la veſſie. Les Dattes conviennent fort bien avec les purgatifs. On les emploie en aſſez grande quantité dans l'*Electuaire Diaphénic*, que *Méſué* appelle *remède de ſanté*; afin qu'elles adouciſſent la violence de la Scammonée, & qu'elles détergent & emportent la pituite attachée aux inteſtins dans la colique. Elles entrent auſſi dans le *Diaphénic ſolide*. *Solénander* recommande les Dattes pour guérir la goutte. *Joelius* en tire une huile dont il fait frotter l'anus qui eſt tombé, & les parties du corps qui ſont excoriées. Le commun du peuple emploie la pulpe des Dattes pour tirer les écailles

& les épines des pieds. *Forestus* dit que les osselets ou noyaux étant pilés & réduits en poudre provoquent l'accouchement. *Rivière* fait avaler dans l'incontinence d'urine la cendre de ces mêmes noyaux calcinés. Quoique toutes ces vertus fassent l'éloge des Dattes, cependant elles sont en mauvaise réputation auprès de quelques-uns; parce que ceux qui en mangent souvent, sont attaqués de maux de tête, & que leur vûe en souffre beaucoup. Il faut avouer que tous ceux qui se nourrissent de Ris & de Dattes, qui couchent à la belle étoile & à la rosée, & qui sont accoutumés à se baigner souvent, sont sujets aux maladies des yeux. Mais pourquoi blâmer les Dattes sous ce prétexte, puisqu'il y a tant d'autres causes en même tems qui peuvent procurer ces maladies ? *Tout ce que nous venons de dire est tiré de Kæmpfer*, *Amœn. exot. fascicul* v.]

Le Palmier Dattier vient de lui même dans l'Afrique, où il produit beaucoup d'excellens fruits, aussi bien que dans la Judée, la Syrie & la Perse. On le cultive dans la Gréce, dans l'Italie & dans les Provinces méridionales de la France : mais il y produit rarement des fruits; & ceux qu'il y produit, ne mû-

riſſent jamais, ce qui vient peut être de ce qu'il n'y a pas de Palmier mâle.

Les Dattes contiennent un ſuc viſqueux & doux comme le miel, ce que l'on connoît facilement par le goût & par la décoction que l'on en fait dans l'eau, laquelle s'épaiſſit & acquiert une conſiſtence mielleuſe. Si on fait fermenter cette décoction, elle ſe change en vin & enſuite en vinaigre.

Les Egyptiens & les peuples d'Afrique ont coutume de manger des Dattes : c'eſt une nourriture agréable. Lorſqu'elles ne ſont pas encore mûres, elles ſont aſtringentes : quand elles ſont bien mûres, outre leur ſaveur douce & viſqueuſe, elles ont encore une douce aſtriction, & ſont une nourriture aſſez bonne ; elles ſont mêmes utiles à l'eſtomac & à la poitrine. Cependant ſi on en mange une trop grande quantité, elles ſe digèrent difficilement dans l'eſtomac, elles cauſent le mal de tête, & elles excitent des coliques d'inteſtins dans quelques-uns. Elles engendrent un ſuc épais & viſqueux, qui cauſe des obſtructions dans le foie, la rate & les autres viſcères ; & le trop long uſage que l'on en fait, fait naître peu à-peu la cachéxie mélancholique. On les vante priſes en aliment, comme utiles

à cause de leur douce astriction, & de leur viscosité, dans les pertes de sang des femmes, dans les hémorrhoïdes, les crachemens de sang, les maladies de l'estomac & les dysenteries.

On emploie fréquemment les Dattes avec les Jujubes, les Raisins secs & les Figues dans les *décoctions pectorales*.

℞. Dattes dont on aura ôté les noyaux, n°. x.
Figues, n°. vj.
Régliste ratissée & écrasée, ʒij.
Ris mondé & lavé, ʒj.

F. bouillir s. l. dans ℔v. d'eau claire réduite à ℔iij. Passez, & faites prendre cette liqueur par verrées.

ARTICLE II.

Des Jujubes.

LEs Jujubes, JUJUBÆ & ZIZYPHA, *Off.* ζίζυφα, ζίνζυφα, & ζίτζυφα, *Græc. recent.* HANAB, *Avicen.* HUNEN & ZUFAIZEF, *Serap.* sont des fruits que l'on fait un peu sécher au soleil, ridés, de la figure & de la grandeur d'une Olive, composés d'une pellicule un peu épaisse, d'un jaune rouge, & dont la pulpe est blanchâtre, molle, fongueuse, d'un goût doux & vineux, placée au tour d'un noyau

oblong, pointu par les deux bouts, raboteux.

On doit choisir les Jujubes qui sont nouvelles, grandes, pesantes, pleines, remplies de beaucoup de chair succulente, molle, douce, & cependant vineuse.

On doute si les anciens Grecs ont connu ces fruits, & s'ils sont les mêmes que ce que *Galien* appelle σηρικὰ. *Jean Bauhin* croit que les Jujubes sont le *Lotus* d'*Athénée*, *Hæl. xiv. Deipnosoph* ; il croit encore, que *Théophraste* en a parlé sous le nom de LOTUS, *l. iv. c. iv.* & *Pline* sous le nom de OSSEA LOTUS, *l. 3. sect.* 32. Le même *Pline* & *Columelle* ont fait mention il y a long-tems d'arbres qu'ils appelloient *Ziziphus*. *Columelle* en distingue deux espèces : l'une rouge, qui paroît être la nôtre ; l'autre blanche, que l'on croit être le ZIZIPHUS ALBA, *Clus. Hist.* 29. ELÆAGNUS ORIENTALIS angustifolius, fructu parvo, olivæformi, subdulci, *Corol. I. R. H.* 53. *Saumaise* croit que *Pline* a voulu désigner par le mot de *Ziziphus*, ce que *Columelle* appelle *Zizipha alba*, & par le mot de *Tuber* nos Jujubes qui sont d'un roux ardent ; & il pense que *Pline* s'est trompé en appliquant la distinction des Ziziphes de *Columelle* uniquement

à ce qu'il appelle *Tuber*. La plûpart des Médecins croient aussi que les σηρικὰ de *Galien* sont nos Jujubes ; ils sont portés à ce sentiment par l'autorité d'*Avicenne*, qui entend des Jujubes tout ce que *Galien* a écrit des σηρικὰ. Il est difficile de terminer ces différends, puisque nous ne connoissons pas encore les arbres dont *Athénée*, *Theophraste*, *Galien*, *Columelle*, *Pline* & les Arabes ont parlé, non plus que les différentes espèces de Ziziphes, pour pouvoir juger sûrement duquel de ces arbres ou de ces espèces de Ziziphes ces différens Auteurs ont voulu parler. Mais outre les deux espèces de Jujubiers, savoir le roux & le blanc dont nous venons de parler, *Augustin Lippi* très-savant Botaniste, qui a été assassiné malheuresement dans la ville de Sennar, en allant en Ethiopie pour la Botanique, en a observé trois autres en Egypte. Les voici telles qu'elles sont dans les lettres qu'il a écrites à l'illustre *M. Fagon*, Médecin du Roi. Le Jujubier d'Aléxandrie à feuilles larges, dont le fruit est fort gros : ZIZIPHUS HUMILIOR ALEXANDRINA, latifolia, majori fructu, formâ Cerasi, purpurascente, *D. Lippi* : NABCA, Paliurus, Athenæi credita, *P. Alpin*.8. Le Jujubier d'Alé-

xandrie, dont le fruit est petit : ZIZIPHUS HUMILIOR ALEXANDRINA, latifolia, minori fructu, luteo, formâ Cerasi, *D. Lippi.* Le Jujubier de Memphis, qui est extrêmement grand, & dont le fruit est plus gros que celui des autres espèces : ZIZIPHUS LATIFOLIA MEMPHITICA, gigas, majori fructu, formâ Cerasi, purpurascente, *D. Lippi.* Quoi qu'il en soit, il est seulement certain que les Jujubes de nos Boutiques ont été mises en usage par les Arabes & les nouveaux Grecs.

L'arbre qui porte les Jujubes, s'appelle ZIZIPHUS, *Dod. Pempt.* 807. JUJUBÆ MAJORES oblongæ, *C. B. P.* 446. ZIZIPHA SATIVA, *J. B.* 1. 40. Il est de la grandeur d'un Olivier : son écorce est raboteuse, rude, tortueuse, crevassée ; ses branches sont amples, inégales, munies d'épines très-roides. Ses feuilles sont alternes, arrondies, longues d'un pouce ou d'un pouce & demi, larges d'environ un demi-pouce ou un pouce, terminées en pointe, luisantes, garnies de trois nervures, & dentelées sur le bord. Ses fleurs sortent des aisselles des feuilles, trois à trois, ou quatre à quatre ; elles sont en roses, composées de cinq pétales jaunâtres, qui ont à peine une ligne de lon-

gueur. Leur calyce eſt d'une ſeule pièce, partagée en cinq quartiers ; duquel s'élève un piſtille, qui ſe change enſuite en un fruit oblong, de la couleur d'une Olive, jaune ou rougeâtre, compoſé d'une écorce membraneuſe, & d'une pulpe verdâtre & aigrelette, lorſqu'elle eſt récente ; laquelle renferme un oſſelet très-dur, diviſé en deux loges, où ſont renfermées deux amandes molles, arrondies, applaties, & ſemblables à la grande Lentille, compoſées d'une pellicule rouſſe & d'une moëlle blanchâtre : l'une de ces amandes avorte le plus ſouvent.

On cultive le Jujubier en Provence & en Languedoc. On en cueille les fruits lorſqu'ils ſont mûrs ; & étant récens, ils ſervent de nourriture familière & agréable aux peuples de ces pays. On les expoſe auſſi au ſoleil ſur des clayes & ſur des nattes de paille, jusqu'à ce qu'ils ſoient ridés & ſecs ; & alors on les garde pour en faire uſage en Médecine.

Dans l'Analyſe Chymique, de ℔iv & ℥iij. de pulpe de Jujubes, ſéparée des noyaux, pilée dans un mortier, & réduite en une maſſe fort ténace & fort gluante, il eſt ſorti par la cornue ℥xij. de phlegme limpide, ſans odeur, un peu acide & un peu acerbe ; ℥xvj. & ʒvj. de liqueur

limpide, ſans odeur, d'un goût acide, ℥iv. & ʒv. d'une liqueur rouſſeatre, d'un goût acide très-vif; ℥ij. d'une humeur rouſſeatre & empyreumatique, qui en l'examinant a donné des marques de ſels acides, des ſels a kalis urineux, ſavoir en précipitant la ſolution du Sublimé corroſif, & en changeant en couleur de pourpre la décoction bleue de Tourne-ſol. L'huile que l'on a retirée, étoit d'une conſiſtence épaiſſe & butyreuſe, & elle peſoit ʒiij. Il n'a paru aucun ſel urineux concret.

La maſſe noire qui eſt reſtée au fond de la cornue, peſoit ℥xviij. Quoique cette maſſe diſtil ée au feu de reverbère dans la cornue ne donne plus de principes volatils, & qu'étant macérée long-tems dans l'eau tiède, elle ne donne que très-peu de ſel par le moyen de la lixiviation; cependant elle n'eſt pas deſtituée de principes actifs & volatils : au contraire elle contient encore beaucoup de parties huileuſes, ſalines & terreſtres, tellement unies entre elles, qu'il eſt très-difficile de les ſéparer les unes des autres. La force du feu eſt trop foible dans les vaiſſeaux fermés, pour pouvoir élever & ſéparer les parties huileuſes des parties ſalines & terreſtres : on a beſoin pour cela d'un feu ouvert, plus puiſſant & plus long. L'eau

tiède ne peut dissoudre les parties salines, parce qu'elles sont trop enveloppées par les parties huileuses. Car cette masse calcinée pendant 16. heures à un feu ouvert, & refroidie ensuite, paroissoit encore noire, & pesoit ℥viij. laquelle étant encore calcinée pendant autant de tems, pesoit seulement ℥j. & ʒvijß. & la couleur noire étoit changée en brune. Enfin après une troisième calcination de deux heures de tems, cette masse étoit encore plus dense & plus compacte, & elle pesoit ℥j. & ʒvj. de laquelle on a retiré par la lixiviation jusqu'à ʒiv. & liv. gr. de sel fixe purement alkali. Or la perte qui s'est faite dans la distillation a été de ℥xiij. savoir, de beaucoup de parties aqueuses, de peu de parties salées, & de quelques parties huileuses : & dans la calcination il s'est évaporé ℔j. ʒiv. de beaucoup de parties huileuses, d'une petite quantité de parties salines, & quelques parties terrestres. Cette condensation de parties huileuses avec les particules salines & terrestres, s'observe dans presque tous les mixtes visqueux, tenaces & presque résineux.

Ainsi les Jujubes sont composées de parties huileuses, salines, acides & terrestres, tellement mêlées qu'il en résulte

un mélange doux & glutineux, d'où dépend leur force & leur vertu. Or ce mélange diffère du miel & du sucre par sa viscosité, qui est plus grande dans les Jujubes ; parce que la terre qui est mêlée intimement avec les parties salines & huileuses, y est plus abondante. Car on découvre une bien moindre quantité de terre dans le miel & dans le sucre.

Les Grecs & les Arabes ne conviennent pas des qualités & de l'utilité des Jujubes. Si *Galien* par le mot de σηρικὰ entend nos Jujubes, il les croit inutiles à l'estomac ; il dit qu'elles nourrissent foiblement, & qu'elles se digèrent difficilement. Mais les Arabes & beaucoup de nouveaux Grecs les recommandent pour plusieurs usages. En effet elles ont beaucoup de mucilage doux, par lequel elles adoucissent les humeurs, & en émoussent l'acrimonie. *C. Hoffman* avertit les Praticiens de ne pas se servir indifféremment de Jujubes, comme d'une chose appropriée dans les maladies de poitrine ; il soutient au contraire qu'elles n'ont lieu que dans ceux en qui les humeurs ont besoin d'être épaissies, & non lorsqu'il faut les atténuer. Elles sont fort utiles pour appaiser les irritations de la poitrine & des poumons, pour calmer

les toux fâcheuses, & pour adoucir la pituite qui est âcre. Elles sont utiles aussi pour les reins, & pour l'ardeur des urines & les douleurs de la vessie.

On emploie les Jujubes dans les *décoctions pectorales* avec les *Dattes*, les *Sebestes*, les *Raisins secs*, &c. dans le *Syrop de Jujubes*, le *Syrop résomptif*, le *Looch de santé*, & l'*Electuaire lénitif*.

ARTICLE III.

Des Sébestes.

LEs Sébestes, SEBESTEN, MYXA, & MYXARIA, *Off.* Μύξα, *P. Ægin.* Μυξάρια, *Aët. & Actuar.* SEBESTEN, MOIHEÏCA, MOKAÏTA & MUKEÏTA, *Arab.* sont des fruits semblables à des petites prunes, noirâtres, en forme de poires, pointus à leur sommet, ridés, à demi desséchés; appuyés sur un calyce qui cède facilement, qui est comme un vase concave, presque de couleur de cendres, enveloppé d'une peau mince, membraneuse & noirâtre. Les Sébestes sont composées d'une pulpe brune, visqueuse, douce au goût, fort adhérente à un petit noyau qui a quelquefois trois côtes; d'autres fois il

reſſemble au noyau applati de nos Prunes, dans lequel ſont contenus quelquefois deux amandes ſéparées par deux poches. Ces amandes ſont oblongues, triangulaires, blanches, d'un goût agréable, lorſqu'elles ſont récentes; quelquefois il n'y a qu'une ſeule amande.

Il faut choiſir les Sébeſtes qui ſont pleines, grandes, graſſes, charnues, attachées ſur leurs calyces, & qui ſont douces; car celles qui ont de l'amertume, qui ſentent le moiſi, ou qui ſont rongées des mites, doivent être rejettées.

Dioſcorides & *Galien* n'ont rien dit des Sébeſtes. Quelques-uns ſoupçonnent que ces fruits ſont ce qu'*Athénée* appelle le δαμαμυξισ, ce qui cependant ne peut paſſer pour certain. Mais les nouveaux Grecs en ont fait ſouvent mention.

L'arbre qui porte les Sébeſtes, s'appelle SEBESTENA DOMESTICA, *C. B. P.* 446. MYXA, ſive SEBESTEN, *J. B.* 1. 197. SEBESTEN DOMESTICA, *P. Alp.* 30. VIDIMARAM, *H. Malab.* v. 4. 77. PRUNUS MALABARICA, fructu racemoſo, calyce excepto, *Raii. Hiſt.* 1563. Cet arbre a un gros tronc médiocrement haut; ſon écorce eſt raboteuſe, & blanchâtre: ſes branches ſont toufues & recourbées vers la terre. Ses feuilles naiſ-

ſent alternativement ſur les petits rameaux ; elles ſont arrondies, fermes, larges d'environ trois pouces, inégalement dentelées à leur bord ſupérieur, & quelquefois échancrées, d'un verd gai, liſſes & luiſantes en deſſus, parſemées de petites nervures en deſſous, portées ſur une queue d'un pouce de longueur; laquelle s'unit aux petits rameaux par une eſpèce de nœud ſi foible, qu'on en ſépare aiſément la feuille. Les fleurs, ſelon les lettres d'*Auguſtin Lippi*, ſont nombreuſes, ramaſſées comme en grappes, placées à l'extrémité des rameaux, blanches, d'une douce odeur, monopétales, partagées en cinq quartiers, inférieurement en tuyau, & comme en forme d'entonnoir, ſemblables pour la grandeur & pour la forme à celles du Styrax, excepté que les découpures ſe recourbent beaucoup en dehors. Le calyce eſt d'une ſeule feuille, légèrement découpé, d'où naît un piſtille attaché à la partie poſtérieure de la fleur, en forme de clou, lequel ſe change en un fruit preſque de la figure d'un œuf, ou en poire, ayant une pointe à ſon ſommet : il a la groſſeur d'une Olive; ſa partie inférieure eſt recouverte par le calyce, qui eſt de couleur griſe : il eſt

liſſe, charnu, mol, à demi tranſparent; d'abord verd, enſuite noirâtre, plein d'un ſuc viſqueux, doux, fortement attaché à un noyau oblong, tantôt applati, ſemblable au noyau de nos Prunes; tantôt relevé par trois côtes, lequel contient tantôt une unique amande, tantôt deux dans une ſeule, ou dans deux loges ſéparées, leſquelles amandes ſont oblongues, blanches & douces. Cet arbre naît dans l'Egypte & dans l'Orient.

Il y a une autre eſpèce de Sébeſte, qui s'appelle SEBESTENA SYLVESTRIS, *C. B. P.* dont les feuilles ſont plus petites auſſi-bien que les fruits, qui ſont moins agréables.

On fait une excellente glu avec la pulpe des Sébeſtes, en les pilant lorſqu'elles ſont mûres, & en les lavant dans l'eau; car cette eau devient fort gluante.

Dans l'Analyſe Chymique, de ℔iij. & ℥xiv. de pulpe de Sébeſtes avec l'écorce membraneuſe, diſtillée au B. V. dans l'alambic, on retire ℥xviij. ʒvß. d'une liqueur limpide preſque inſipide, qui donne cependant des marques d'acide, en changeant en couleur rouge la teinture bleue de Tourne-ſol; enſuite on retire ℥ij. ʒvij. de liqueur acide au goût, qui donne

donne la couleur de pourpre à la teinture de Tourne-sol. La perte qui se fait dans cette distillation, est ℥ij. ʒiijß.

La masse noire & sèche qui reste dans la cucurbite, pese ℔ij. & ʒvij. laquelle étant distillée dans la cornue à un feu violent, donne ℥xii. ʒv. liv. gr. de liqueur acide, limpide & rousseatre sur la fin : ℥ij. ʒjß. de liqueur salée, urineuse & empyreumatique, rousseatre & qui fait effervescence avec l'esprit de sel : ℥ij. ʒvj. lviij. gr. d'une huile épaisse, d'une consistence semblable à celle de la graisse de porc. La masse qui reste, pese ℥xiij. ʒij. laquelle étant calcinée pendant 43. heures, laisse ℥ij. ʒvij. de cendres d'un gris noirâtre, dont on retire par la lixiviation ℥j. ʒvj. d'un sel alkali très-âcre. Dans cette distillation la perte est de ℥j. ʒvij. non-seulement de parties aqueuses, mais encore de parties salines & huileuses. Dans la calcination, il se dissipe dans l'air ℥x. ʒiij. de parties huileuses & salines.

Il est clair par cette Analyse, que les Sébestes sont composées de parties huileuses, salines-acides & terrestres, si intimement unies entr'elles, qu'il en résulte un mixte doux & glutineux. Il est plus visqueux & plus tenace que dans les Jujubes, à cause de la plus grande quantité

d'huile : il donne aussi beaucoup plus de sel alkali, soit volatil, soit fixe ; & c'est de ces sels que dépend la vertu d'atténuer & de résoudre, qui se trouve dans les Sébestes.

On fait un très-fréquent usage des Sébestes pour adoucir l'acrimonie des humeurs, & surtout dans la toux qui vient de l'acrimonie d'une pituite tenue & salée, dans la difficulté de respirer, dans la pleurésie, la péripneumonie, l'enrouëment, l'ardeur d'urine : on en fait une décoction pour toute ces maladies. Elles amolissent & lâchent encore le ventre : mais cette vertu laxative est si foible, que quelques-uns la nient entièrement.

On emploie souvent les Sébestes avec les Jujubes dans les *Ptisanes* & les *Décoctions pectorales*, dans l'*Electuaire lénitif* ; & dans celui de *Sébestes*.

℞. Orge mondé, ℥ß.
Réglisse ratissée & pilée, ʒjß.
F. bouillir dans ℔iij. d'eau commune, jusqu'à la diminution de la troisième partie. Sur la fin de l'ébullition ajoûtez Jujubes & Sébestes, ana n°. xij. Retirez le vaisseau du feu, & jettez y fleurs de Tussilage & de Coquelicot, ana pinc. j. Laissez macérer pendant quelque

tems ; & paſſez la décoction pectorale, que l'on fera boire par verrées au malade.

℞. Racine de Chien-dent ratiſſée & pilée, ℥j.
Sébeſtes, nº. xv.
Jujubes, nº. xv.

F. bouillir dans ℔iv. d'eau commune, juſqu'à la diminution de la quatrième partie. Paſſez la liqueur & donnez-en de tems en tems au malade, dans la difficulté d'uriner.

Les Egyptiens ſe ſervent du mucilage qu'ils tirent des Sébeſtes, en forme d'emplâtre pour toutes les tumeurs ſquirrheuſes : car il réſout & amollit toute ſorte de dureté. Quelques-uns prennent auſſi pendant pluſieurs jours des bols préparés avec ce mucilage, le Sucre candi & la poudre de Régliſſe pour ſe guérir de la toux. On nous apporte rarement de ce mucilage.

ARTICLE IV.

Des Raiſins ſecs.

LEs Raiſins ſecs, ou les Paſſes, ſont des fruits mûrs de la Vigne, propres à faire du vin, ſèchés ou à la chaleur du

ſoleil, ce qui rend les Paſſes plus douces; ou bien au four, ce qui les rend douces & acides. On ſe ſert très-ſouvent des premières dans l'uſage de la Médecine, & plus rarement des dernières.

On entend donc par Raiſins ſecs UVA PASSA, *Off.* Σταφὶς, *Dioſc.* toutes ſortes de Raiſins ſèchés. Les anciens Grecs en diſtinguent de deux ſortes; ſavoir, les Raiſins dont on coupoit légèrement avec un couteau le pédicule, juſqu'à la moitié, ou que l'on lioit fortement, & que l'on laiſſoit au cep, afin qu'ils ſe ſèchaſſent au ſoleil : c'eſt ce qu'ils appelloient σταφυλαὶ κατηθεῖσαι; mais ceux que l'on ſéparoit du cep, & que l'on faiſoit ſècher au ſoleil, s'appelloient σταφυλαὶ ὀηλοπευθεῖσαι. Mais cette différente manière de ſècher les Raiſins, ſoit ſur le cep, ſoit hors du cep, ne met aucune différence entre les Raiſins ſecs.

On diſtingue à préſent dans les Boutiques trois principales ſortes de Raiſins ſecs; ſavoir, ceux de Damas, qui ſont les plus gros : ceux qui tiennent le milieu, tels que les nôtres; & ceux qui ſont les plus petits, ou ceux de Corinthe.

Les Raiſins de Damas, UVÆ PASSÆ MAXIMÆ, ſeu PASSULÆ DAMASCENÆ,

Off. Zibib, *Arab.* Zibebæ, *Quorumd.* ſont des Raiſins deſſèchés, ridés, applatis, d'environ un pouce de longueur & de largeur, bruns, à demi tranſparens, charnus, couverts d'un ſel eſſentiel, doux & ſemblable au ſucre, contenant un peu de graines; d'un goût doux, mais peu agréable. On les appelle *Raiſins de Damas*, parce qu'on les recueille & on les prépare dans la Syrie près de Damas.

On doit choiſir les Raiſins de Damas qui ſont récens, gros, bruns, charnus: il faut rejetter ceux qui ſont trop gras, qui s'attachent aux doigts, qui ſont couverts de farine, cariés, arides & ſans ſuc.

La Vigne qui porte ce Raiſin, s'appelle Vitis Damascena, *H. R. P.* Elle diffère des autres eſpèces de Vigne, ſurtout par la groſſeur prodigieuſe de ſes grains, qui ont la figure d'une Olive d'Eſpagne, ou qui reſſemblent à une Prune.

Les Raiſins Paſſes, ou Paſſerilles, Raiſins de Provence, Uvæ Passæ minores, ſeu vulgares, *Off.* Passulæ Massilioticæ, *Quorumd.* ſont des Raiſins ſèchés au ſoleil, ſemblables aux premiers, mais plus petits, doux au goût, agréables & comme confits. On les ſubſtitue très-ſouvent aux Raiſins de Damas; & en

effet ils en approchent très-fort. On les prépare dans la Provence & dans le Languedoc, mais non pas de la même espèce de Vigne précisément; car les uns prennent les Raisins Muscats, ou les fruits de la Vigne appellée VITIS APIANA, *C. B. P.* 298. D'autres se servent des ***Picardans***, d'autres des *Aujubines*; d'autres en emploient d'autres.

Les habitans de Montpellier sèchent ainsi leurs Raisins. Ils attachent les grappes deux à deux avec un fil, après en avoir ôté les grains gâtés avec des ciseaux; ils les plongent dans de l'eau bouillante, à laquelle ils ont ajoûté un peu d'huile, jusqu'à ce que les grains se rident & se fanent; ensuite ils placent ces grappes sur des perches pour les sècher, & trois ou quatre jours après ils les mettent au soleil.

Dans les pays septentrionaux on se sert des Raisins secs pour faire un Vin artificiel, vigoureux, & qui n'est pas désagréable : en pilant ces Raisins dans de l'eau bouillante, & les laissant macérer & fermenter, on retire de ce Vin de l'Eau-de-vie & un Esprit de Vin.

Les Raisins de Corinthe, UVÆ PASSIÆ MINIMÆ, PASSULÆ CORINTHIACÆ, *Off.* sont des Raisins secs, d'un noir purpu-

rin, petits, de la groſſeur des grains de Groſeille, ou des bayes de Sureau; ſans pepins, doux au goût, avec une légère & agréable acidité. On doit choiſir ceux qui ſont récens & bien conſervés. Il faut rejetter ceux qui ſont mouillés de miel, ou couverts de mucoſité, ou qui ſentent le moiſi, ou qui ſont trop ſecs & cariés.

On les appelle *Raiſins de Corinthe*, à cauſe de la ville qui porte ce nom, autour de laquelle on les cultivoit autrefois. Mais on n'y en trouve plus aujourd'hui, peut-être par la négligence des habitans.

La Vigne qui les porte, eſt ſemblable aux autres; les feuilles ſont ſeulement plus grandes, moins découpées, obtuſes, plus épaiſſes, blanches en deſſous. Les pepins en ſont auſſi plus petits, & ſurpaſſent à peine ceux des Groſeilles; ils ne ſont pas durs On la cultive dans les Iſles de Zacinthe, de Céphalonie, & autres de la domination des Vénitiens. On ne plante que des vignes dont les Raiſins ſont noirs, quoiqu'il y ait d'autres plantes de Raiſins blancs.

Au mois d'Août, lorſque les Raiſins ſont mûrs, on les coupe, on les étend ſur la terre de diſtance en diſtance, pour les ſècher au ſoleil. Lorſqu'ils ſont ſecs,

on les nettoie, on les porte dans des magaſins, on les jette par une ouverture qui eſt faite exprès au haut du toit, & on en remplit la chambre juſqu'au haut. Ces Raiſins ſe preſſent par leur propre poids, & ils ſont bientôt tellement unis & liés entr'eux, qu'il faut des fers pointus pour les tirer de là; afin d'en remplir des tonneaux, pour les tranſporter. On les foule à pieds nuds, afin que les tonneaux en contiennent une plus grande quantité, & que l'air en étant exclu, ils ſe conſervent plus long tems.

On fait une grande conſommation de cette marchandiſe, ſurtout dans les cabarets & dans les cuiſines, pour aſſaiſonner les viandes; car les Apoticaires ne ſont pas les ſeuls qui emploient ces Raiſins.

Les Raiſins ſecs contiennent un ſuc doux & mielleux, moins viſqueux que les Jujubes & les Sébeſtes. Ils nourriſſent davantage, & produiſent un ſuc moins épais. Cependant comme ils fermentent facilement, il n'eſt pas ſurprenant qu'ils troublent le ventre, ſi on en mange une trop grande quantité; car ils rendent la bile plus fluide & plus développée, comme tous les autres remèdes doux au goût, qu'on dit ſe changer en bile. De plus,

ils divisent & atténuent les autres humeurs épaisses & ténaces, & ils disposent à la coction celles qui sont crues.

On recommande donc les Raisins secs, après en avoir ôté les pepins, pour adoucir le ventre; & on les vante comme étant utiles pour la poitrine, les poumons, la trachée artère, les reins, la vessie & le foie : ils adoucissent la sècheresse du gosier; ils sont utiles pour cuire les crachats, & les faire expectorer dans toute sorte de maladie de la poitrine & du poumon. Ils resserrent beaucoup, si on les mange avec les pepins. Ils aident à la digestion; ils conviennent dans la dysenterie, & dans toute sorte de flux de ventre, quand même il seroit hépatique.

Il ne faut point se servir de Raisins secs dans les fièvres inflammatoires, lorsque la bile bout; car ils augmenteroient l'effervescence des humeurs. Lorsqu'on en mange trop souvent, ils irritent les gencives, & les disposent à la pourriture.

On emploie les Raisins Passes dans les *ptisanes pectorales*, pour adoucir l'acrimonie des humeurs, & dans plusieurs *décoctions* pour diminuer le goût âcre & désagréable de quelques remèdes. On les prescrit jusqu'à ℥j. pour chaque livre d'eau.

℞. Raiſins de Damas, dont on ôtera les pépins, & que l'on coupera par petits morceaux, ℥iv.

F. bouillir dans ℔iv. d'eau réduites à ℔iij. On paſſera la liqueur, ou la décoction pectorale.

℞. De cette décoction, & de l'eau de Chaux, ana p. e.

M. & donnez-en ℥vj. deux ou trois fois le jour. C'eſt un remède efficace pour les fluxions.

℞. Racine de Sarſepareille, ℥vj.
Raiſins de Corinthe, ℥viij.

F. bouillir dans ℔xij. d'eau juſqu'à la diminution de la quatrième partie. Eteignez dans la colature ℔ß. de Chaux vive. Laiſſez repoſer la liqueur & verſez-la par inclination, lorſqu'elle eſt claire; gardez cette liqueur pour l'uſage. Faites-en boire dans les fluxions, les ulcères des poumons & les écrouelles. On en donnera ℥iij. pour chaque doſe, trois ou quatre fois le jour.

℞. Raiſins ſecs, dont on ôtera les pépins, ℥ij.
Régliſſe ratiſſée & pilée, ʒj.

F. bouillir dans ℔iij. d'eau commune réduites à ℔ij. ſur la fin ajoûtez feuilles de Séné, ʒiv.

F. macérer dans cette liqueur tiède, pendant une ou deux heures. On donnera la colature par verrées : c'eſt un doux purgatif, qui n'eſt pas déſagréable.

On emploie les Raiſins ſecs dans le *Syrop de Guimauve*, de *Charas ;* le *Syrop d'Eryſimum*, de *Lobel ;* le *Syrop d'hyſſope*, de *Méſué* ; le *Syrop anti-hectique* ou de *Tortues*, de *Lazare Rivière ;* l'*Electuaire lénitif*, & la *Confection Hamech*.

Article V.

Des Figues ſèches.

Les Figues ſèches, Ficus Passæ ſeu Caricæ, *Off.* ἰσχάδες & Καρίκαι, *Græc.* ſont des Figues mûres, & ſéchées au ſoleil. On en trouve de trois ſortes dans les Boutiques : les groſſes Figues & jaunes, que l'on appelle *Figues graſſes* ; les groſſes Figues violettes ; & enfin les petites, que l'on appelle *Figues de Marſeille*, qui ſont les plus excellentes, à cauſe de la douceur de leur goût.

On doit choiſir celles qui ſont mo es, qui ne réſiſtent pas lorſqu'on les manie, qui ſont peſantes, dont la peau eſt min-

ce, molle; remplies intérieurement d'un ſuc & d'une graine jaune, & qui ont le goût du miel. On doit rejetter celles qui ſont dures, vermoulues, qui ont une mauvaiſe odeur, & qui ſont noires.

L'arbre qui porte les Figues, s'appelle FICUS SATIVA, *I. R. H.* 662. FICUS COMMUNIS, *C. B. P.* 457. Il eſt d'une hauteur médiocre, branchu, toufu; ſon tronc n'eſt pas tout-à-fait droit; ſon écorce n'eſt pas unie, mais un peu raboteuſe, ſurtout lorſqu'il eſt vieux: ſon bois eſt blanchâtre, mol, moëlleux, & il n'eſt pas employé. Ses feuilles ſont amples, découpées en manière de main ouverte, partagées en cinq parties, & ayant cinq angles; elles ſont rudes, dures, & d'un verd foncé.

Les fruits naiſſent ſans aucune fleur apparente qui ait précédé, auprès de l'origine des feuilles. Ils ſont petits d'abord; ils groſſiſſent peu-à-peu, verds d'abord, enſuite pâles ou rougeatres, ou tirant ſur le violet; ils ſont tous moëlleux, mols, & remplis d'une infinité de petits grains ou ſemences. Si l'on bleſſe ces fruits avant leur maturité, ou la queue des feuilles ou l'écorce nouvelle du Figuier, il en ſort un ſuc laiteux, âcre & amer.

Cette plante n'eſt pas privée de fleurs, comme pluſieurs l'ont cru; mais elles ſont cachées dans le fruit même, comme le ſavant *Tournefort* l'avoit ſoupçonné après *Valerius Cordus*, quoique ni lui, ni les autres Botaniſtes n'ayent connu les vraies parties eſſentielles de ces fleurs, juſqu'à l'année 1713. que M. *de la Hire*, Docteur en Médecine de la Faculté de Paris & de l'Académie des Sciences, a découvert & démontré publiquement dans cette célébre Académie les étamines des Figues & leurs ſommets couverts d'une pouſſière très-fine. Car *M. Tournefort* avoit pris pour les fleurs de certains filamens très-fins, qui ſortent des enveloppes qui renferment la graine, & même les piſtilles de ces mêmes graines. Mais comme les parties naturelles des fleurs ſont ſurtout les étamines & les ſommets pleins d'une pouſſière très-fine, & que les filamens de *M. Tournefort* ne ſont point garnis de ces ſommets, ils ne doivent pas être appellés des fleurs, ſurtout ſi l'on trouve ces étamines ailleurs garnies de leurs ſommets. La fleur dans cette plante eſt donc renfermée dans le fruit lui-meme, ou plutôt le fruit eſt le calyce dans lequel la fleur & les graines ſont cachées.

[Voici quelle eſt la diſpoſition & la forme des différentes fleurs du Figuier, ſelon *M. Linnæus*, *Gen. plant.* 776. Le calyce des fleurs eſt commun, ou plutôt c'eſt la Figue elle-même. Il eſt en forme de Poire, très-gros, charnu, creux, fermé à ſa partie ſupérieure par beaucoup d'écailles triangulaires, pointues, dentelées & recourbées. Sa ſurface interne eſt toute couverte de petites fleurs, dont les extérieures ou les plus proches de ces écailles ſont les fleurs mâles, qui ſont en petit nombre; & au-deſſous de celles-là ſont les fleurs femelles, en très-grand nombre. Chaque fleur mâle a ſon pédicule, & ſon propre calyce partagé en trois (quatre & cinq) parties dont les découpures ſont en forme de lance, droites, égales, ſans pétales: elle a trois étamines, (ou cinq, ſelon le célébre *Ponthédéra*;) ce ſont des filets déliés, de la longueur du calyce, qui portent chacun un ſommet à deux loges, & entre ces étamines eſt une apparence de piſtille. Les fleurs femelles ont chacune leur pédicule & leur calyce propre, partagé en cinq parties, dont les découpures ſont pointues en forme de lance, droites, preſque égales; mais ſans pétales. L'embryon eſt ovalaire, & de la grandeur du

calyce propre ; il eſt ſurmonte d'un ſtyle en forme d'aleine, réfléchi, qui ſort de l'embryon à côté de ſon ſommet : ce ſtyle eſt terminé par deux ſtigmates pointus, réfléchis, dont l'un eſt plus court que l'autre. Le calyce eſt placé obliquement, & renferme une ſeule graine aſſez groſſe, arrondie & applatie.]

Ce que les Anciens ont dit de la caprification ou de la manière d'élever des Figuiers, eſt certainement admirable ; & *M. Tournefort* l'a confirmé par ſes propres Obſervations. On cultive dans les Iſles de l'Archipel deux ſortes de Figuiers : la première eſpèce eſt le *Figuier domeſtique*, qui porte beaucoup de fruits, mais qui ne viendroient pas à maturité, ſi on n'en prenoit ſoin. La ſeconde eſpèce eſt le *Figuier ſauvage*, que les anciens Grecs appelloient Ε'ρινεὸς, que les habitans de ces Iſles nomment préſentement Ο'ρνὸς, & que les Latins appellent *Caprificus*. Ce Figuier porte trois ſortes de fruits, qui ſont nommés *Fornites*, *Cratitires*, & *Orni*. Ces fruits ne ſont pas bons à manger, mais ils ſont abſolument néceſſaires pour faire mûrir ceux des Figuiers domeſtiques. Voici la manière dont ſe fait cette caprification rapportée par *M. Tournefort* dans les

Mémoires de l'Académie Royale des Sciences, *année* 1705.

Les *Fornites* paroiſſent dans le mois d'Août, & durent juſqu'en Novembre ſans mûrir : il s'y engendre de petits vers de la piquure de certains moucherons. Dans les mois d'Octobre & de Novembre, ces vers devenus moucherons piquent d'eux-mêmes les ſeconds fruits appellés *Cratitires*, qui ne paroiſſent qu'à la fin de Septembre ; & les *Fornites* tombent peu-à-peu après la ſortie de leurs moucherons. Les *Cratitires* au contraire reſtent ſur l'arbre juſqu'au mois de Mai ſuivant, & renferment les œufs que les moucherons des *Fornites* y ont laiſſés en les piquant. Dans le mois de Mai, la troiſième eſpèce de fruits commence à pouſſer ſur les mêmes pieds des Figuiers ſauvages qui ont produit les deux autres. Ce fruit eſt beaucoup plus gros, & ſe nomme *Orni*. Lorſqu'il eſt parvenu à une certaine groſſeur, & que ſon œil commence à s'entr'ouvrir, il eſt piqué dans cette partie par les moucherons des *Gratitires*, qui ſe trouvent en état de paſſer d'un fruit à l'autre, pour y décharger leurs œufs.

Enfin dans les mois de Juin & de Juillet, les Payſans prennent les *Orni* dans

le tems que leurs moucherons ſont prêts à ſortir, & les vont porter ſur les Figuiers domeſtiques. Alors les moucherons ſortent des *Orni*, & piquent les Figues domeſtiques, & les font mûrir dans l'eſpace d'environ quarante jours. Si on manque ce tems-là, les *Orni* tombent, & les fruits du Figuier domeſtique ne mûriſſent pas, & tombent auſſi dans peu de tems.

Les Figues étant ainſi parvenues à leur maturité, quoique fraîches, ſont fort bonnes à manger : mais les Payſans de l'Archipel ont coutume de les expoſer pendant quelques jours au ſoleil, & de les ſècher enſuite au four; & ils s'en ſervent pour leur nourriture la plus ordinaire, avec du pain d'orge. Cependant elles ſont bien moins bonnes que celles que l'on ſèche dans la Provence, l'Italie & l'Eſpagne; puiſque la chaleur du four leur donne un goût déſagréable. La chaleur du feu eſt pourtant néceſſaire pour faire mourir les petits œufs des moucherons, ſans quoi ces fruits ſeroient bientôt remplis de vermiſſeaux & ſe corromproient.

On ne peut aſſez admirer le travail & la patience des Payſans, qui emploient plus de deux mois à chercher les nids de ces

moucherons, ſavoir les *Orni*, & à les prendre à meſure qu'ils mûriſſent, pour les tranſporter du Figuier ſauvage ſur le Figuier domeſtique. Mais cette peine n'eſt pas infructueuſe; puiſque les Figuiers domeſtiques qui donnent à peine vingt-cinq livres de Figues, ont coutume d'en porter plus de deux cens quatre-vingt livres, lorſqu'ils ſont ainſi cultivés & préparés.

Les Figues, ſoit nouvelles, ſoit ſèchées, ſont une nourriture très-ordinaire ſurtout dans les pays méridionaux. Les Figues nouvelles, quand elles ſont bien mûres, ſe digèrent très-facilement & plus promptement que tout autre fruit de la ſaiſon. *Galien* dit que pour ſe bien porter il s'eſt abſtenu depuis l'âge de 28. ans, de toute ſorte de fruits qui paſſent vîte, excepté les Figues bien mûres & les Raiſins. Elles nouriſſent médiocrement, elles amoliſſent le ventre, elles ſont utiles pour les poumons, les reins, & la veſſie; elles ont la vertu de déterger & de chaſſer les petits grains de ſable, mais elles ne produiſent pas un ſang fort louable. Si l'on en fait trop d'uſage, elles cauſent des vents, elles nuiſent au foie, & à la rate, & rendent la chair mollaſſe, un peu bouſie & fongueuſe. Ceux qui

ſont expoſés aux obſtructions des viſcères, doivent s'en donner de garde, auſſi-bien que ceux qui ont le ventre trop humide. Après avoir mangé des Figues, il faut boire abondamment, de peur qu'elles ne ſéjournent dans l'eſtomac ou les inteſtins : car elles ſe pouriſſent par le ſéjour, & allument des fièvres putrides.

On ſe ſert plus ſouvent en Médecine de Figues ſèches, que de Figues nouvelles. Les Médecins conviennent qu'elles ſont utiles pour les maladies de la poitrine & des poumons, & pour l'aſthme : car par le moyen du ſuc mielleux dont elles ſont remplies, elles rendent le ventre plus libre, ſurtout lorſqu'on les prend avant les autres nourritures : elles cuiſent & font évacuer les humeurs trop épaiſſes qui ſont retenues dans la poitrine : elles font ſortir les graviers des reins, elles adouciſſent les douleurs de la veſſie. Les femmes groſſes croient qu'elles accouchent plus facilement, quand elles ſe nourriſſent de Figues quelques jours avant leur terme ; mais lorſqu'elles ſont ſur le point d'accoucher, elles en mangent fréquemment de grillées.

Elles provoquent les exanthèmes & les ſueurs. C'eſt pourquoi pluſieurs Médecins les preſcrivent en décoction dans

la petite vérole & la rougeole des enfans. Quelques - uns en recommandent aussi la décoction bue abondamment dans la colique douloureuse des plombiers : cette même décoction conduit promptement & facilement les tumeurs & les abscès de la bouche & du gosier à la suppuration, en la retenant dans la bouche, ou en gargarisme. *Galien* attribue aux Figues la vertu de résister aux poisons ; & c'est avec les Figues que *Mithridate* préparoit ce fameux antidote, avec lequel il avoit coutume de se garantir du poison. Il étoit composé de vingt feuilles de Rue, de deux Figues sèches, & de deux Noix sèches ; le tout pilé ensemble avec un grain de sel.

Galien, *P. Eginette*, *Oribase*, & beaucoup de nouveaux Auteurs sont persuadés que le fréquent usage des Figues sèches engendre des poux. Cependant *Athénée*, *l. 2. Deipnosoph.* observe que les Philosophes & Rhéteurs nommés *Anchimolus* & *Moschus*, qui vivoient dans l'Elide, n'ont pas été sujets à cette maladie, quoiqu'ils ayent bû de l'eau pendant toute leur vie, & qu'ils ne se soient nourris que de Figues. Il ajoûte cependant que leur sueur étoit si fétide, que tout le monde les fuyoit dans les bains : c'est

pourquoi *S. Pauli* avertit ceux dont la ſueur des aiſſelles ſent mauvais, de s'abſtenir de manger des Figues. Elles ſont fermenter la bile & la raréfient; c'eſt pourquoi on dit qu'elles ſe changent en bile, comme le miel, le ſucre & les autres choſes douces : ainſi elles ne conviennent point aux bilieux; & il faut les éviter dans les fièvres qui viennent de la bile, & dans les inflammations du foie & de la rate.

On preſcrit les Figues au nombre de v. ou vj. pour chaque livre de décoction pectorale. Il faut prendre garde de ne pas mettre trop de Figues ou des fruits dont nous avons parlé ci-deſſus; de peur que les décoctions étant trop viſqueuſes & trop épaiſſes, ne chargent l'eſtomac, & ne puiſſent pas paſſer aiſément par les urines.

℞. Régliſſe ſèche ratiſſée & écraſée, ℥j.
Figues ſèches, n°. xij.
F. bouillir dans ℔j. d'eau commune, juſqu'à la diminution de moitié. Paſſez la liqueur. F. un julep à donner par cuillerées dans la toux violente, pour adoucir l'acrimonie des humeurs, & faciliter l'expectoration.

℞. Figues grasses écrasées, ℥ij.
Macérez pendant un jour entier dans ℔jß. d'Esprit de vin. Exprimez la teinture, & brûlez la jusqu'à consistence de syrop, que l'on donnera par cuillerées dans la toux, l'enrouëment & l'asthme.

℞. Deux ou trois Figues sèches, macérez-les pendant la nuit dans de l'Eau-de-vie. Faites-les manger le matin aux asthmatiques.

℞. Feuilles d'Hyssope, poign. j.
Figues sèches, n°. vj.
F. bouillir dans ℔ij. d'eau claire, jusqu'à la diminution de la moitié. Passez la liqueur, que l'on donnera toute chaude dans le paroxysme de l'asthme.

℞. Ris mondé & lavé, ℥ß.
Figues grasses, Dattes dont on aura ôté les noyaux, ana n°. vj.
Jujubes, Sebestes, ana n°. xij.
Raisins secs, dont on aura ôté les pépins, ʒvj.
Feuilles de Pulmonaire & de Capillaire, ana pinc. j.
Fleurs de Tussilage, & de Coquelicot, ana pinc. j.
Réglisse sèche, ratissée & pilée, ʒjß.
F. bouillir dans ℥vj. d'eau commune

jusqu'à la diminution de la troisième partie; passez cette décoction pectorale

℞. Rapure de Corne de Cerf, ℥ß.
Figues grasses, n°. vj.
Graine d'Ancolie & de Fenouil, ana ʒij.

F. une décoction s. l. dans s. q. d'eau. On donnera cette liqueur chaude par verrées, pour aider l'éruption de la petite vérole ou de la rougeole.

℞. Figues grasses sèches, n°. xij.
Coupez-les par petits morceaux. Macérez pendant deux ou trois heures dans ℔j. de lait chaud; ensuite F. bouillir légèrement. Passez la liqueur, qui servira de gargarisme dans l'inflammation de la gorge & des amygdales..

Les Figues sèches appliquées extérieurement en forme de cataplasme, ou rôties, ou cuites dans du lait, dissipent ou font mûrir les tumeurs, & font ouvrir les abscès : elles sont utiles pour faire suppurer les bubons pestilentiels; on les broye avec le levain & le sel. Lorsqu'elles sont rôties, elles font mûrir les tubercules des gencives. Si on les applique aux hémorrhoïdes douloureuses, elles appaisent aussitôt la douleur.

ARTICLE VI.

Des Myrobolans, & de la Féve de Bengale.

LEs Myrobolans, MYROBALANI, *Off.* ſont des fruits différens entr'eux, deſſèchés, qui viennent des pays étrangers, inconnus aux anciens Grecs, mis en uſage en Médecine par les Arabes, & connus ſeulement d'*Actuarius*, parmi les nouveaux Grecs. Il faut diſtinguer les Myrobolans de ce que *Pline* appelle *Myrobalanum*, & qui ſe nomme aujourd'hui dans les Boutiques *Glans unguentaria*, ſeu *Nux Ben*; & par *Dioſcorides*, βάλανος μυρεψικὴ, dont nous parlerons en ſon lieu.

Avicenne & *Sérapion* rapportent quatre eſpèces de Myrobolans, qu'ils appellent *Helilegi*; les jaunes ou citrins, les noirs ou Indiens; les Chébules, & les Chinois. Ils penſoient que les citrins & les noirs étoient la même eſpèce, & qu'ils ne différoient que par le degré de maturité; croyant que ceux qui n'étoient pas mûrs, étoient jaunes, & que ceux qui étoient mûrs, étoient nois. Mais nous ne connoiſſons pas à préent ceux qu'ils appelloient

appelloient Chinois, à moins que l'on ne veuille que ce soit les mêmes que les Emblics, comme le croit *Garzias*. Mais ils ne comptent pas parmi les Myrobolans, les Bellirics, & les Emblics; car *Sérapion* & *Avicenne* en parlent séparément. Dans la suite des tems on les a mis dans le même rang, en omettant les Chinois, parce qu'ils étoient inconnus. Les nouveaux ont donc établi cinq espèces de Myrobolans, que l'on trouve encore dans les Boutiques, & dont on se sert en Médecine; savoir, les citrins ou jaunes, les Indiens ou noirs, les Chébules, les Bellirics & les Emblics: & ces cinq espèces sont les fruits d'arbres entièrement différens, & non pas du même arbre, comme le croient quelques uns. On nous apporte ces fruits des Indes Orientales.

Les Myrobolans citrins, MYRABALANI CITRINÆ, *Off.* MYROBOLANI TERETES CITRINI, bilem purgantes, *C. B. P.* 445. HELILEGI AZAFAR, *Arab.* Μυροβάλανα ξανθὰ, *Actuar.* sont des fruits desséchés, oblongs, arrondis, en forme de Poire, longs de quinze lignes, sur neuf de largeur, mousses par les deux bouts, de couleur jaunâtre ou citrine. Il règne le plus souvent cinq grandes cannelures d'un bout à l'autre, & cinq autres plus pe-

tites, qui ſont entre les grandes. L'écorce extérieure eſt glutineuſe, & comme gommeuſe, épaiſſe d'une demi ligne, amère, acerbe, un peu âcre. Elle couvre un noyau d'une couleur plus claire, anguleux, oblong, & comme ſillonné, qui renferme une amande de couleur de corne ou blanche, couverte d'une membrane jaune très-fine. On doit choiſir ceux qui ſont peſans, récens & gommeux. On ne ſe ſert que de l'écorce ou de la chair qui eſt ſèche; on rejette le plus ſouvent le noyau qui eſt comme du bois. Ces fruits viennent ſur un arbre qui eſt de la grandeur du Prunier ſauvage, dont les feuilles ſont placées par conjugaiſons, comme celles du Frêne ou du Sorbier. Cet arbre s'appelle ARBOR MYROBALANIFERA, Sorbi foliis, *Jonſton. Dendrol.* Nous n'en avons aucune deſcription.

Les Myrobolans Chébules, MYROBALANI CHEBULÆ, *Off.* MYROBALANI maximi, oblongi, anguloſi, pituitam purgantes, *C. B. P.* 445. HELILEGI KEBULI, *Arab.* Μυροβάλανα κεβυλὰ, *Actuar.* ſont des fruits deſſèchés, ſemblables aux citrins, plus grands, qui imitent plus la forme de Poire; ſur leſquels s'élèvent de même cinq côtes: ils ſont ridés, d'une cou-

leur obſcure en dehors, & qui approche de la couleur brune ; ils ſont intérieurement d'un roux noirâtre ; ils ont le même goût que les Myrobolans citrins ; leur pulpe eſt plus épaiſſe, & elle renferme un noyau anguleux, épais, creux, qui contient une amande graſſe, oblongue ; & qui a le même goût que celle des précédens. On doit choiſir ceux qui ſont récens, grands, pleins, qui ne ſont pas fort ridés, peſans, dont l'écorce ou la chair eſt viſqueuſe, & difficile à rompre.

L'arbre qui porte ces fruits, a des feuilles ſimples, & non placées par conjugaiſon, & ſemblables à celles du Pêcher. Il s'appelle Arbor Myrobalanifera, Perſicæ folio, *Jonſton. Dendrol.* Nous n'en avons aucune deſcription. *Jean Veſlingius*, dans ſes notes *ſur le Livre de P. Alpin des Plantes d'Egypte*, décrit un autre arbre ſous le nom de *Myrobolans Chébules*, que l'on cultive au grand Caire, mais qui eſt tout différent du précédent ; puiſque ſes feuilles ſont deux à deux ſur unequeue commune, arrondies, & dont la pointe eſt mouſſe. Elles diffèrent entièrement de celles du Pêcher, & les rameaux ſont garnis de longues épines, pointues & fermes. Je n'oſe aſſurer que ce ſoit l'arbre véritable des Myrobolans Chébules.

Les Myrobolans Indiens, MYROBALANI INDICÆ ſeu NIGRÆ, *Off.* MYROBALANI nigræ octangulares, *C. B. P.* 445. MYROBALANI INDÆ nigræ ſine nucleis, *J. B.* T. I. 204. HELILOGI ASUAD, *Arba.* Μυροβάλανα Ἰνδικὰ ἢ δαμασώνια, *Actuar.* ſont des fruits deſſèchés, plus petits que les citrins, oblongs, de la longueur de neuf lignes, larges de quatre ou cinq, ridés plutôt que cannelés, mouſſes aux deux extrémités, noirs en dehors, brillans en dedans comme du Bitume ou de la Poix, ſolides, creuſés cependant d'un ſillon en dedans : c'eſt pourquoi ils paroiſſent plutôt des fruits qui ne ſont pas mûrs, que des fruits parfaits; puiſque cette cavité paroît deſtinée pour recevoir l'amande, & qu'en effet on en trouve une imparfaite dans quelques-uns. Ils ont un goût un peu acide, acerbe, un peu amer, avec une certaine acreté qui ne ſe fait pas ſentir d'abord; ils s'attachent aux dents, & font cracher. On trouve quelquefois dans les Boutiques parmi ces Myrobolans, d'autres fruits plus anguleux, un peu plus grands, qui ont un noyau. Il paroît que ce ſont auſſi des Myrobolans Indiens, mais qui ſont mûrs. On doit choiſir ceux qui ſont récens, noirs, peſans, dont la chair eſt dure, ferme & denſe.

L'arbre qui les porte, eſt de la grandeur du Prunier ſauvage; ſes feuilles ſont ſemblables à celles du Saule. Il s'appelle Arbor Myrobalanifera, Salicis folio, *Jonſton. Dendrol.*

Les Myrobolans Bellirics, Myrobalani Belliricæ, *Off.* Myrobalani rotundæ Belliricæ, *C. B. P.* 445. Belilegi, *Arab.* Μυροβάλανα Βελλιρικὰ, *Actuar.* ſont des fruits arrondis, un peu anguleux, de la figure, & en quelque manière de la couleur de la Noix muſcade, tirant un peu ſur le jaune, preſque de la longueur d'un pouce, de dix lignes de largeur environ, ſe terminant en un pédicule un peu gros, comme la figue, dont l'écorce eſt amère, auſtère, aſtringente, de l'épaiſſeur d'une ligne, molle; qui contient un noyau de couleur plus claire, dans la cavité duquel ſe trouve une amande ſemblable à une Aveline arrondie & pointue. On doit choiſir ceux qui ſont récens, dont l'écorce eſt compacte, & la chair moins ſolide que celle des Chébules ou des citrins.

L'arbre qui les porte, s'appelle Arbor quæ Myrobalanus, Lauri folio ſubcinericeo, *Jonſton. Dendrol.* Il a les feuilles de Laurier, mais elles ſont plus pâles, & de la grandeur de celles du Prunier ſauvage.

Les Myrobolans Emblics, MYROBALANI EMBLICÆ, *Off.* & *C. B. P.* 445. MYROBALANI EMBLICÆ in segmentis nucleum habentes, angulosæ, *J. B.* T. 1. 206. AMLEGI, vel EMLEGI, *Arab.* Μυροβάλανα Ἐμπελιτικὰ, vel Ἐμπλικὰ, *Actuar.* sont des fruits desséchés, presque sphériques, qui ont six angles, d'un gris noirâtre, d'un demi-pouce de diamètre, quoiqu'on en trouve quelquefois de plus grands. Ils contiennent sous une pulpe charnue, qui s'ouvre en six parties en mûrissant, un noyau léger, blanchâtre, de la grosseur d'une Aveline, anguleux, divisé en trois cellules, & qui s'ouvre en trois parties lorsqu'il est mûr. On nous apporte le plus souvent les segmens de la chair ou de la pulpe desséchés: ils sont noirâtres, d'un goût aigrelet, austère, avec une certaine acreté obscure. Il faut choisir les Myrobolans Embliques qui sont les plus récens, charnus, épais & pesans.

L'arbre qui les porte, s'appelle ARBOR MYROBALANIFERA, foliis minutim incisis, *Jonston. Dendrol.* Non-seulement il surpasse les autres par sa hauteur, mais il en est encore bien différent par la figure de ses feuilles: car elles sont découpées fort menu, & elles ne sont guères longues. On n'en trouve aucune description

exacte. *Samuel Dale dans sa Pharmacologie* croit que c'est l'arbre qni s'appelle ARBOR NILICAMARA, décrire dans l'*Hortus Malabaricus*, *vol.* 1. & *J. Rai* pense que c'est l'arbre appellé TANUS, *ejusd. H. Malab. vol.* 4. Mais c'est de quoi l'on n'est pas entièrement certain.

Les Indiens se servent de ces Myrobolans pour tanner le cuir, & pour faire de l'encre. Ils en mangent encore confits dans de la saumure, pour exciter l'appétit.

Toutes les espèces de Myrobolans naissent dans les Indes Orientales; savoir, à Bengale, à Cambaye, & dans le Malabar.

L'eau dans laquelle on a maceré les Myrobolans, donne la couleur de pourpre au papier bleu, à cause du sel essentiel acide qu'elle contient.

Tous les Myrobolans dans l'Analyse Chymique donnent une grande quantité de soufre, & beaucoup de liqueur acide, très-peu de sel fixe mêlé avec beaucoup de terre. De plus, comme l'eau dans laquelle on les a macerés, donne la couleur de pourpre au papier bleu, il en faut conclure que la vertu astringente de ces fruits leur vient d'un sel essentiel alumineux, médiocrement enveloppé de par-

ties huileuſes ; c'eſt ce qui eſt confirmé par leur goût aſtringent.

Preſque tous les Médecins mettent les Myrobolans parmi les remèdes qui ſollicitent le ventre ſans danger. Car quoiqu'ils ayent la vertu de purger, cependant ils ne cauſent aucune foibleſſe ou aucune peine à ceux qui le prennent ; mais par leur aſtriction ils fortifient les viſcères, & même tout le corps. C'eſt pourquoi on les recommande, & ils ſont utiles dans les flux de ventre & dans la dyſenterie où il faut purger & reſſerrer en même tems Ils corrigent auſſi tous les remèdes qui cauſent de la douleur en purgeant : c'eſt ce qui fait qu'on les mêle utilement avec la Scammonée & les autres purgatifs violens. On leur reproche ſeulement d'augmenter les obſtructions & l'engorgement des viſcères : c'eſt pourquoi on avertit de ne les pas donner à ceux qui ont des obſtructions.

On les preſcrit tous enſemble à parties égales, & on donne de ce mélange ℥j. ou ℥jß. en infuſion ou en décoction légère, & en ſubſtance juſqu'à ʒiij. ou ʒiv. mais rarement. Car on aſſure qu'ils ne purgent pas en ſubſtance ; mais qu'ils reſſerrent fortement. L'infuſion que l'on en fait, purge doucement ſans reſſerrer

beaucoup : la décoction eſt plus purgative, & reſſerre en même tems. La poudre que l'on en fait après les avoir rôtis, reſſerre puiſſamment ; mais elle ne purge point du tout.

D'ailleurs les Myrobolans ſont utiles pour affermir les dents qui branlent ; on en fait une décoction dont on ſe gargariſe ſouvent la bouche. On les preſcrit heureuſement dans les maladies des yeux, de l'eſtomac, du foie & des autres viſcères qui ont perdu leur reſſort, pour fortifier & rétablir les fibres qui ſont trop relâchées.

Méſué les recommande extrêmement, juſqu'à dire que celui qui en fait uſage, retarde la vieilleſſe, & conſerve la fleur de la jeuneſſe.

℞. Myrobolans citrins en poudre, ℥j.
Rhubarbe en poudre, ʒß.
Syrop de Chicorée compoſé, ſ. q.
M. F. un bol pour purger dans le flux de ventre.

℞. Myrobolans citrins rôtis & pulveriſés, ʒj.
Noix muſcade, ʒß.
Laudanum, gr. ß.
Conſerve de Roſes rouges, ſ. q.
M. F. un bol aſtringent pour le flux de ventre.

℞. Des cinq Myrobolans concassés grossièrement, ana ʒj.
Rhubarbe, ʒj.
Macerez dans ℥vj. d'eau chaude pendant 6. heures. Passez, ajoutez syrop de Roses pâles, ℥j.
F. un potion purgative dans le flux de ventre.

℞. Des cinq Myrobolans pulvérisés grossièrement, ana ℥ij.
Roses rouges, ʒiij.
Macerez dans ℔ij. d'eau commune sur la cendre chaude.
Passez. Ajoutez syrop d'Epine Vinette, ou de Grenade, ℥j.
F. boire au malade par verrées pour le flux de ventre & les hémorrhagies.

℞. Myrobolans citrins concassés, ʒij.
Macerez dans de l'eau Rose & de Plantain, ana ℥iij.
Passez. F. un collyre pour l'ophthalmie qui commence.

On emploie les Myrobolans dans la *Confection Hamech*, les *Pilules aggrégatives*, les *Pilules Lucis*, les *Pilules Sine quibus*, & les *Pilules Tartareuses*, de *Quercetan*.

De la Féve de Bengale.

Après avoir rapporté les espèces de Myrobolans, je ferai ici mention d'un fruit étranger qui se trouve souvent avec

les Myrobolans citrins, & que *Samuel Dale* croit être le Myrobolan citrin qui a avorté à cause de la piquûre de quelque insecte.

Ce fruit s'appelle FABA BENGALENSIS, Myrobalani species à nonnullis credita, *Samuel Dale*, *Raii Dendrol.* 134. FABA BENGALENSIS, *Anglor.* C'est une excroissance compacte, ridée, ronde, applatie, creusée en manière de nombril, large d'environ un pouce, brune en dehors, noirâtre en dedans, d'un goût styptique & astringent, sans odeur.

Le Docteur *Marlcé*, Médecin Anglois, est le premier, dit *Samuel Dale*, qui ait fait connoître & mis en usage ce remède étranger sous le nom énigmatique de *Fève de Bengale*. C'est pourquoi quelques-uns ont cru que c'étoit le fruit de *Bengale de Clusius*, *Exotic. l.* 2. *c.* 14. d'autres, que c'est une espèce de Myrobolans : d'autres enfin, que c'est la fleur du Myrobolan citrin, parce qu'il se trouve souvent avec ces fruits. Mais *Samuel Dale* croit que c'est une excroissance qui s'est formée à cause de la piquûre de quelque insecte, ou plutôt que c'est le Myrobolan citrin lui-même, qui blessé par cette piquûre, a pris une forme monstrueuse. On observe souvent que les Pru-

F vj

nes étant piquées par quelque insecte, perdent leur figure naturelle, & deviennent creuses en dedans sans contenir aucun osselet.

Ce fruit est fort astringent & très-utile pour toutes les hémorrhagies, surtout pour arrêter le crachement de sang, en l'incrassant modérément, en resserrant les ouvertures des veines & des artères, en consolidant les ruptures, & en adoucissant les humeurs âcres & corrosives.

ARTICLE VII.

De la Coloquinte.

LA Coloquinte s'appelle COLOCYNTHIS & PULPA COLOCYNTHIDOS, *Off.* Κολοκυνθὶς, *Diosc.* & *Gal.* Σικυώνη, & Σικυώνης σπόγγι, *Hippoc.* HAANTHAL, *Arab.* KANDEL, *Serap.* FEL TERRÆ, & NEX PLANTARUM, *Quorumd.* C'est un fruit sphérique, de la grosseur du poing, ou d'une Orange; dont la pulpe desséchée est fongueuse, & comme membraneuse, & composée de petites feuilles membraneuses, sèche, blanche, très-légère. On nous l'apporte dépouillée de son écorce qui est jaunâtre. Cette pulpe

eſt très-amère au goût, âcre, elle excite des nauſées, & bleſſe le goſier. Elle cache de petites graines, applaties, dures, blanches ou rouſſeatres, de la grandeur de celles du Concombre, mais plus rondes, plus renflées & plus dures.

On nous l'apporte d'Alep. Il faut choiſir la moëlle qui eſt blanche, ſèche, ſpongieuſe, légère & fort amère.

La plante qui porte ce fruit, s'appelle COLOCYNTHIS fructu rotundo minor, *C. B. P.* 313. Elle ſe répand ſur la terre par des branches rudes & cannelées. Ses feuilles naiſſent ſeules, éloignées les unes des autres, attachées à de longues queues; elles ſont rudes, blanchâtres, velues, découpées comme les feuilles du Melon d'eau, mais plus petites. Aux aiſſelles de ces feuilles naiſſent des vrilles. Les fleurs ſont jaunes, évaſées en cloche, découpées en cinq quartiers : les unes ſont ſtériles,& ne portent point ſur un embryon; les autres ſont fécondes, ſoutenues ſur un calyce & un embryon qui ſe change enſuite en un fruit ſphérique, de la groſſeur du poing,d'une couleur herbacée d'abord, & jaunâtre lorſqu'il eſt parfaitement mûr; déſagréable, d'une odeur fort amère au goût; lequel ſous une écorce mince, coriace, renferme une moëlle blanche,

fongueuse & comme membraneuse, divisée en trois parties, dont chacune contient deux loges, dans lesquelles se trouvent des graines semblables à celles du Concombre, mais plus rondes, plus grosses & plus dures, lesquelles renferment une amande blanche, huileuse & douce. La Coloquinte naît dans les Isles de l'Archipel, & sur les côtes maritimes de l'Orient.

Dans l'Analyse Chymique, de ℔ij. ℥vij. de Coloquinte dont on avoit ôté les graines, il est sorti ℥ix. ʒvijß. de phlegme limpide, insipide & sans odeur; qui contenoit cependant un peu de sel alkali urineux, puisqu'il rendoit trouble & légèrement laiteuse la solution du Sublimé corrosif: ℥iij. ʒiß. de liqueur empyreumatique, rousseatre, soit acide, soit urineuse: ℥j. ʒvjß. d'esprit urineux: ℥iij. xij. gr. d'huile fétide, amère, âcre.

La masse qui est restée au fond de la cornue, noire comme du charbon, & tout à fait insipide, pesoit ℥x. ʒivß. laquelle étant calcinée pendant huit heures au feu de reverbère, ne pesoit plus que ℥iv ʒjß. On en a retiré par la lixiviation ʒij. lx. gr. de sel purement alkali & caustique, qui a précipité une poudre fort jaune, mêlée avec la solution de

Sublimé corrosif. La perte qui s'est faite dans la distillation, a été d'environ ℥xij. ʒj. & dans la calcination ℥vj. ʒij.

Les principes de la Coloquinte qui se manifestent dans cette Analyse, mêlés entr'eux, font un composé résineux-gommeux; savoir, le sel alkali qui abonde dans ce fruit, est uni avec une portion d'huile âcre, & a la consistence de gomme, tandis qu'une autre portion médiocre d'huile forme une résine avec très-peu de sel acide; & ces parties étant mêlées ensemble & condensées avec de la terre, il en résulte un composé résineux, gommeux & âcre; ce qui est confirmé par différentes expériences de *M. Boulduc*, Chymiste de l'Académie Royale des Sciences, rapportées dans les Mémoires de cette Académie dans l'an 1701.

De ℥viij. de pulpe de Coloquinte il a presque retiré ℥iij. d'Extrait gommeux; & de la même quantité de pulpe il a retiré ℥ß. d'Extrait résineux par le moyen de l'Esprit de vin. Ayant versé de l'Esprit de vin sur la pulpe qui avoit été macerée très-long-tems dans l'eau bouillante, & dont la substance gommeuse avoit été séparée, il n'en a tiré aucune teinture; au contraire, ayant maceré cette pulpe dans de l'Esprit de vin, & ayant

ôté la teinture résineuse, il a encore tiré par le moyen de l'eau un Extrait gommeux de près de ℥ij. La décoction de Coloquinte a donné dans la distillation une eau limpide sans odeur & insipide, qui n'avoit point la vertu purgative. Mais de ℥iv. de pulpe de Coloquinte qu'on a fait infuser dans ℔vj. de mou, & fermenter pendant douze jours, on a retiré de cette liqueur fermentée par la distillation, premièrement ℥viij. de liqueur spiritueuse, odorante, & amère au goût, ensuite quelques portions d'une liqueur moins amère, & après cela un phlegme purement insipide. Enfin la liqueur qui restoit dans l'alambic, étant bien passée & évaporée jusqu'à la consistence d'Extrait solide, a laissé ℥ijß. d'une matière gommeuse. Ce n'est pas seulement de la Coloquinte qu'on a tiré cet extrait, mais c'est aussi le produit d'une grande portion de Résine.

Ayant fait boire ℥j. de cette liqueur spiritueuse à un homme robuste, elle excita des nausées & des coliques dans le ventre, sans causer aucune évacuation. Mais ℥ij. de ce même esprit ont purgé violemment avec de grandes douleurs de ventre, & x. gr. d'Extrait ont purgé doucement, sans violence & sans douleur.

L'Extrait résineux purge très-peu, mais il excite de très-grandes douleurs dans le ventre : & l'Extrait gommeux purge plus doucement & plus copieusement, plus violemment cependant que l'Extrait de la pulpe fermentée, dont nous avons parlé plus haut.

Enfin, si l'on fait bouillir ℔j. de pulpe de Coloquinte, dont on aura ôté les graines, dans ℔xij. d'eau claire pendant 6. ou 8. heures, que l'on en fasse la colature en exprimant fortement, qu'on verse la même quantité de nouvelle eau sur la masse qui reste, qu'elle bouille pendant 12. heures, qu'on passe la liqueur, & qu'enfin la pulpe qui reste, bouille une troisième fois dans ℔viij. d'eau pendant 14. heures, qu'on la passe en exprimant fortement ; le marc qui restera dans le couloir, pesera à peine un quarteron. Mais les décoctions mêlées ensemble & évaporées jusqu'à la moitié, & ensuite refroidies, formeront une masse mucilagineuse comme de la glu, ferme & dense; qui étant encore évaporée se sèche en un Extait solide, que l'on doit arroser de quelque huile essentielle aromatique, que l'on peut garder comme un véritable & excellent Extrait deColoquinte,& qui purge doucement depuis iv. gr. jusqu'à xv.

De tout ce que nous venons de dire, on peut conclure qu'il y a deux ſortes de parties dans la Coloquinte, deſquelles dépend principalement ſa vertu purgative ; ſavoir, les parties huileuſes & les parties âcres ſalines. On ne remarque pas ſeulement ces principes dans la Coloquinte, mais encore dans tous les remèdes purgatifs violens, dans le Tabac, par exemple, dans l'Hellébore & autres. Ces remèdes contiennent une huile très-âcre, propre à irriter les nerfs, & à les ſecouer violemment. Car ſi on met dans la plaie d'un animal la plus petite goutte d'huile de Tabac, il tombe auſſitôt dans des convulſions de tout ſon corps, dans leſquelles il meurt bientôt. Ce n'eſt pas ſeulement dans les purgatifs violens que l'on découvre cette huile âcre & ennemie des nerfs ; la plûpart des amers tirés des végétaux en ſont auſſi ennemis, & ils attaquent & ſecouent les nerfs de certains animaux, ſurtout des oiſeaux, avec tant de violence, qu'ils leur cauſent la mort, comme on le voit aſſez par les obſervations de *Wepfer* dans ſon *Traité de la Cigue aquatique.* Or cette amertume de ces mixtes dépend principalement d'une huile âcre, comme le prouve l'Analyſe que l'on en a fait.

Ainſi l'action des purgatifs violens dépend ſurtout de ces particules huileuſes. Car elles ſecouent violemment les membranes nerveuſes des inteſtins, & les nerfs des autres viſcères. C'eſt pourquoi toutes les glandes des viſcères étant comprimées plus fortement, expriment & chaſſent dans les inteſtins les humeurs qui y croupiſſoient à cauſe de leur épaiſſiſſement. L'autre principe que l'on découvre dans les purgatifs, n'y contribue pas peu auſſi; ſavoir, les particules ſalines âcres, ſoit fixes, ſoit volatiles : car elles entrent par les petites ouvertures des vaiſſeaux, elles les parcourent, elles ſe mêlent avec les ſucs, elles les diſſolvent, & les fondent; bien plus, ſouvent elles rendent un peu plus fluide toute la maſſe du ſang. C'eſt de là que vient cette abondance de ſéroſités qui ſe rend de toutes les parties du corps dans les inteſtins qui ſont déja irrités par les particules huileuſes : & c'eſt de là que viennent ces copieuſes evacuations après avoir pris des purgatifs.

Mais ces parties huileuſes trop abondantes formant un concret réſineux par le moyen des ſels acides, en ſe développant & s'etendant ſur les membranes nerveuſes, y cauſent une plus grande irrita-

tion : d'où viennent les douleurs des inteſtins & les mouvemens convulſifs, qui ne ſont ſuivis que de peu de déjections, à cauſe de l'épaiſſiſſement des humeurs. Mais au contraire ces ſels âcres qui forment la plus grande partie du concret gommeux, unis avec peu de particules huileuſes & fort dévéloppées, n'irritent pas tant les membranes nerveuſes, qu'ils diſſolvent & rendent fluides les ſucs avec leſquels ils ſe mêlent ; cependant elles ont beſoin d'un aiguillon réſineux pour exciter les inteſtins qui ſont engourdis, & pour chaſſer plus fortement par cette irritation les humeurs qui ont été diſſoutes. Les purgatifs réuſſiſſent plus heureuſement, ſi l'on ne ſépare pas les parties réſineuſes des parties gommeuſes, que ſi on donnoit l'un des deux concrets ſéparément.

Ces parties huileuſes, amères & ennemies des nerfs, qui ſe trouvent en grande quantité dans la Coloquinte, ſoit qu'elles ſoient condenſées en réſine avec les ſels acides, ſoit qu'elles ſoient développées & forment une ſubſtance gommeuſe par les ſels âcres, ſoit qu'elles ayent été ſéparées de ces ſels par le moyen de la diſtillation, ſoit qu'elles ſoient plus raréfiées, & que par le moyen de la fer-

mentation elles ayent été changées en un esprit éthéré & très-subtil, elles retiennent toujours leur caractère ; savoir, leur amertume, & la force d'irriter les nerfs, comme nous l'avons observé plus haut.

La Coloquinte est un médicament aussi ancien que la Médecine, très-connu d'*Hippocrate*, de *Dioscorides*, de *Galien*, de *Pline*, des Grecs, & enfin des Arabes. C'est un purgatif très-fort & très violent. Tous les Médecins le recommandent pour évacuer les humeurs épaisses & visqueuses, & surtout la pituite, qu'ils croient que la Coloquinte tire des parties les plus éloignées & les plus cachées. *P. Eginéte* dit que la Coloquinte ne purge pas tant le sang que les nerfs. On en recommande l'usage dans les maladies invétérées opiniâtres, que l'Agaric & le Turbith n'ont pû guérir ; dans les maladies des nerfs, des articulations ; dans les obstructions des viscères ; dans les migraines invétérées ; dans l'apopléxie, l'épilepsie, le vertige, l'asthme, la difficulté de respirer, les maladies froides des articulations, les douleurs de la sciatique & de la colique venteuse, l'hydropisie, la lèpre, la galle, & enfin dans tous les cas où il faut se tirer d'un danger par un autre, dit *C. Hoffman* : & il ajoute d'a-

près *Maſſaria*, que nous ne guériſſons jamais les grandes maladies, parce que nous nous en tenons toujours aux adouciſſans.

Outre la vertu purgative de la Coloquinte, quelques Médecins paroiſſent y avoir reconnu une certaine qualité ſpécifique & purement altérante; puiſque *Scribonius Largus* ſurtout la loue pour provoquer les règles, pour la douleur des lombes, & les maladies épileptiques; & que *Van-Helmont* l'appelle un excellent remède pour guérir les maladies chroniques, à cauſe de ſa vertu réſolutive.

Les Médecins conviennent auſſi de la qualité deſtructive, ou du moins très-dangereuſe de la Coloquinte; car elle trouble violemment l'eſtomac, les viſcères & tout le corps; elle bleſſe les nerfs & les ébranle quelquefois très-fortement; elle ouvre les veines, & en fait ſortir le ſang, elle corrode les inteſtins, & elle leur cauſe de cruelles douleurs. C'eſt pourquoi quelques-uns ont voulu perſuader d'exiler bien loin de la Médecine ce remède comme un très-grand poiſon, & qui eſt pire que la mort même, comme le dit *C. Hoffman*. Mais *S. Pauli* n'eſt pas de leur avis: il les condamne même

comme trop timides ; puiſque pluſieurs grands hommes qui ont beaucoup d'autorité en Médecine, ayant ſuivi les traces des Anciens, ont employé ce remède avec un heureux ſuccès dans les maladies opiniâtres. Et en effet ces ſortes de purgatifs ſont des ſecours très-puiſſans, pourvû qu'on les employe comme il convient & à propos : c'eſt pourquoi *Symphorianus Campégius* conſeille aux jeunes Médecins de ne ſe point ſervir de la Coloquinte, n'en permettant l'uſage qu'aux ſeuls anciens Praticiens.

Les anciens & les nouveaux Grecs & Arabes ont tenté de corriger ſes dangers par différens moyens, 1°. en triturant exactement & avec grand ſoin cette pulpe, & en la réduiſant en une farine très-fine ; 2°. en y ajoutant de la gomme Adragant, de la gomme Arabique, du Maſtic, & d'autres aſtringens. Mais *Dodonée* rejette tous ces moyens comme nuiſibles, & il croit que la Coloquinte ſe corrige en y joignant d'autres purgatifs. Quelques uns y ajoutent des liqueurs acides pour tempérer ſa vertu purgative : d'autres, des ſels alkalis : d'autres la fermentation, & quelques-uns la putréfaction. Quelques-uns en préparent des Extraits avec l'Eſprit de vin ou avec l'eau. Mais

comme l'on emploie la Coloquinte, non pas pour purger doucement, mais le plus ſouvent pour purger très-puiſſamment, les préparations que l'on fait pour affoblir ſa vertu purgative, ſont entièrement inutiles, & on doit les rejetter. Nous croyons qu'il ne faut admettre de corrections que celles qui peuvent étendre la ſubſtance de ce remède; de peur que ſes particules trop groſſières s'attachant en quelque endroit des membranes des inteſtins, n'y excitent une trop violente irritation & une inflammation, & qu'elles ne corrodent cette partie. Ainſi, ſi vous voulez purger fortement, employez la pulpe de la Coloquinte, bien triturée & bien diviſée, telle qu'on a coutume de l'employer ſous la forme de trochiſques; & l'expérience a fait voir qu'elle ne cauſe aucun mal, pourvû qu'on l'employe à propos, & à une doſe convenable. On la mêle auſſi très ſouvent en petite doſe avec les autres purgatifs, pour ſervir d'aiguillon. Mais ſi on a beſoin d'un purgatif, non moins efficace, mais moins violent, alors on emploie heureuſement la décoction de Coloquinte dans de l'eau, ou du vin, dans lequel on l'a infuſée, ou même ſon Extrait fait avec l'eau ou avec le mou, avec lequel on la fait fermenter.

On

on emploie plus souvent les *extraits* que les *infusions* ou les *décoctions*; celles-ci, à cause de leur grande amertume, sont désagréables aux malades. L'*Extrait préparé avec l'Esprit de vin*, purge moins, comme nous l'avons déja dit, que la substance même, & produit de plus grandes douleurs dans le ventre.

Dioscorides propose la pulpe de Coloquinte à la dose du poids de quatre oboles avec de l'hydromel, du miel cuit, de la Myrrhe & du Nitre, sous la forme de bol ou de pilules : mais s'il faut purger plus doucement, il fait boire de l'hydromèl, ou du vin fait de raisins à demi cuits au soleil, que l'on fait bouillir dans une Coloquinte que l'on a creusée. *Aëtius* a presque suivi la même méthode ; & pour purger doucement, il prend une Coloquinte d'une bonne grandeur, il l'ouvre par le haut, & il en ôte la graine : il laisse la pulpe, & remplit la pomme de vin cuit, ou de vieux vin doux, & il fait macérer pendant un jour & une nuit : enfin il fait passer ce vin au travers d'une étoffe, & le fait boire chaud au malade.

La pulpe de Coloquinte se donne en substance depuis v. gr. jusqu'à ℈ß. mais il faut qu'elle soit bien pulvérisée. En décoction, ou en infusion, depuis ℈ß.

jusqu'à ʒj. mais rarement, à cause de son amertume: & alors il faut passer avec soin la décoction ou l'infusion. On la donne en décoction pour un lavement jusqu'à ʒj. ou même jusqu'à ʒjß. ou ʒij. dans l'apopléxie. On doit aussi observer qu'il faut bien passer la décoction pour les lavemens, de peur qu'il ne reste quelques morceaux ou quelques membranes de Coloquinte, qui s'attacheroient aux intestins, & qui causeroient des symptomes horribles, comme *Etmuller* l'a observé.

Si l'on a donné une trop grande dose de Coloquinte, de sorte qu'il survienne une superpurgation ou des convulsions, ou que l'un ou l'autre soit à craindre; on peut les prévenir & les guérir avec de l'huile que l'on fait boire abondamment, & que l'on injecte dans les intestins.

La Coloquinte est rarement utile dans les maladies aigues; elle ne convient pas au tempérament bilieux, ni à ceux qui ont les viscères chauds. Ce remède ne convient qu'à ceux qui sont à la fleur de leur âge, & qui sont robustes; & non pas aux enfans, ni aux vieillards, ni aux femmes grosses: car même en suppositoire elle fait mourir le fétus.

On prépare dans les Boutiques des Trochisques de Coloquinte, que l'on

appelle *Trochisques Alhandal*, d'un nom Arabe, de la manière suivante.

℞. Pulpe de Coloquinte, blanche, légère, & dont on aura ôté les graines, q. v. Coupez la avec des ciseaux comme il convient; ensuite frottez-la dans les mains avec s. q. d'huile d'amandes douces. Pilez la dans un mortier, jusqu'à ce qu'elle soit réduite en une poudre très fine, que vous mêlerés avec s. q. de mucilage de gomme Adragant, extrait avec de l'eau Rose. Formez de petits Trochisques, que l'on sèchera à l'ombre, & que l'on réduira de nouveau en une poudre très fine, dont on fera encore des Trochisques avec le même mucilage; ce que l'on répètera jusqu'à trois fois: & l'on fera des Trochisques, que l'on gardera pour l'usage. La dose est depuis vj. gr. jusqu'à ʒß.

L'usage louable s'est établi parmi Mrs. les Apoticaires de Paris, de substituer ces Trochisques faits avec soin à la Coloquinte pure, dans toutes les compositions de Pharmacie où l'on demande la Coloquinte.

℞. Pulpe de Coloquinte coupée par très-petits morceaux, ʒß.

Infusez dans ℥vj. de vin blanc. Macérez pendant la nuit. Passez ce vin sur le papier gris. F. fondre Manne de Calabre, ℥j.
F. une potion purgative.
℞. Trochisques d'Alhandal, gr. xij.
Pulpe de Casse récemment tirée & mondée, ℥j.
M. F. un bol à prendre dans du pain à chanter.
℞. Trochisques d'Alhandal, gr. x.
Scammonée, gr. vj.
Electuaire Diaprun; ℥ß.
M. F. un bol.
℞. Trochisques d'Alhandal, gr. vj.
Jalap en poudre, gr. xv.
Aquila alba, gr. x.
Conserve de Roses, s. q.
M. F. un bol.
℞. Extrait de Coloquinte, gr. vj.
Aloès lavé, ℈j.
Safran en poudre, gr. xv.
M. avec s. q. de syrop d'Absinthe.
F. un bol pour rappeller les règles.
℞. Pulpe de Coloquinte, ʒjß.
Racine de Pyrèthre, ℥ß.
F. bouillir dans s. q. d'eau commune réduite à ℥xij. Ajoûtez à la colature vin émétique, ℥iij.
Sel gemme, ʒij.

F. un lavement pour les affections soporeuses, & pour l'apopléxie.

On emploie la Coloquinte dans l'*Hière de Coloquinte*, dans la *Confection Hamech*, l'*Extrait Panchymagogue* de *Crollius* & d'*Hartman*, les *Pilules d'Euphorbe* & de *Sagapénum*, de *Quercetan ;* les *Pilules ex duobus*, de la *Pharmacopée de Londres* ; les *Pilules cachectiques*, de *Charas*; les *Pilules d'Agaric aggrégatives*, *polychrestes*, *cochées*, *fétides*, *dorées*, *mercurielles ;* & dans l'*Onguent d'Artanita*.

La vertu purgative de la Coloquinte est si grande, que si on en applique la pulpe extérieurement sur le nombril avec le fiel de bœuf, non-seulement elle purge, mais encore elle tue les vers qui sont dans les intestins, & les fait sortir. Bien plus, on dit qu'elle purge par son odeur, ou même en la touchant.

ARTICLE VIII.

De la Casse solutive.

LA Casse solutive, CASSIA SOLUTIVA CASSIA NIGRA, SILIQUA ÆGYPTIACA, *Off.* CASSIA FISTULA, *Quorumd.* EIARXAMBER, *Serap.* CHAÏARSANDER, *Avicen.* Κασσία μέλαινα, *Actuar. & Græc.*

recent. est une espèce de gousse, que l'on ne doit point confondre ni avec la Casse aromatique des anciens Grecs, que l'on nommoit alors *Casse syrinx*, & qui s'appelle aujourd'hui *Cannelle*; ni avec la Casse *ligneuse* des nouveaux. Ces deux dernières espèces sont mises au nombre des Ecorces aromatiques, au lieu que celle là est comptée parmi les fruits purgatifs. La Casse solutive a été absolument inconnue aux anciens Grecs. Les Arabes sont les premiers qui en ont reconnu l'utilité, & qui l'ont beaucoup vantée. C'est un fruit exotique, ou une gousse cylindrique, longue d'une coudée, & grosse environ d'un pouce. Elle est couverte d'une écorce de la nature du bois, mince & assez dure; dont la couleur est à l'extérieur d'un brun tirant sur le noir, & jaune en dedans : elle est partagée en petites loges par des membranes placées transversalement & parallèles les unes aux autres, dures comme du bois & minces. Elles contiennent une moëlle noire, molle, mielleuse, d'un goût douceâtre, joint à un peu d'âcreté; qui cache une graine ovalaire, applatie, dure, jaune & luisante. On trouve deux sortes de Casses dans les Boutiques; la Casse *orientale*, d'Aléxandrie ou d'Egypte, ainsi nom-

mée parce qu'elle vient d'Egypte; & la Casse *occidentale*, que l'on cultive en Amérique, & qui étant en plus grande quantité est à bien meilleur marché. L'écorce de celle-ci est plus épaisse, plus rude & plus ridée, & la moëlle en est âcre & désagréable au goût. L'écorce de l'autre au contraire est plus mince & plus foncée, & la moëlle en est douce & assez agréable au goût; c'est pourquoi on la préfère à la Casse occidentale.

Il faut choisir les gousses qui sont pesantes, nouvelles, pleines, qui ne résonnent point, & dont les graines ne font point de bruit lorsqu'on les agite; dont la moëlle soit grasse, d'un noir vif, douce, point âcre par défaut de maturité, ni aigre, par trop de vieillesse, ni trop sèche, ni trop humide, ni moisie: car les marchands ont coutume de la garder dans leur cave, ou en quelqu'autre endroit, où ils la couvrent de sable, & y jettent de l'eau, afin qu'elle paroisse plus pleine & plus nouvelle, mais elle s'y aigrit bientôt, ou s'y moisit.

On ne fait usage que de la moëlle; & on jette les pépins, l'écorce & tout ce qui tient de la nature du bois. C'est pourquoi on la tire de la gousse, & on la passe par un tamis; & alors on l'appelle *Fleur de Casse*, ou *Casse mondée*.

L'arbre qui produit cette gousse, s'appelle CASSIA FISTULA ALEXANDRINA, *C. B. P.* 403. CASSIA PURGATRIX, *J. B. T.* 1°. 416. CASSIA NIGRA, *Dod. Pempt.* 787. ARBOR CASSIAM SOLUTIVAM FERENS, *Bont.* CONNA, *H. Malab.* T. 1°. QUAUHAYOHUATLI 2a. sive CASSIA FISTULA, *Hernand.* Il est décrit fort exactement par le R. P. *Plumier* dans sa Botanique Américaine manuscrite, tome 7. pag. 103. Il ressemble assez à notre Noyer, si on considère l'ordre de ses branches, & l'arrangement de ses feuilles, quoique l'écorce du tronc soit plus fine, plus polie, d'un gris cendré en dehors, & de couleur de chair en dedans. Le bois du tronc est dur, d'un roux noirâtre intérieurement, & environné d'un objet pâle. Les branches portent des feuilles qui approchent fort de celles de nos Noyers, disposées deux à deux sur des côtes menues, vertes, longues d'environ un pied & demi, & qui sont plus grosses à leur origine. Le plus souvent il y a cinq ou six conjugaisons de feuilles sur chaque côte; (néanmoins il arrive souvent qu'elles sont terminées par une seule feuille.) Ces feuilles ont à peu près la couleur & la solidité de celles de Noyer, quoiqu'elles soient plus unies sur la su-

perficie, à cause de la petiteſſe de leurs nervures. Elles ont auſſi la forme d'un fer de lance, ayant quatre ou cinq pouces de long, & environ deux de larges, pointues par le bout, & arrondies vers leur baſe.

Auprès des côtes de ces feuilles il naît enſemble trois ou quatre pédicules un peu plus longs, chargés de fleurs qui font un ſpectacle agréable. Chaque fleur eſt attachée ſur un pédicule long d'environ deux pouces. Son calyce eſt concave, & formé de cinq petites feuilles preſqu'ovales, d'un verd jaunâtre, & de la grandeur au plus de la moitié de l'ongle. De ce calyce ſortent cinq pétales placés en rond, d'un fort beau jaune, creuſés & arrondis en manière d'une cuillière.

De ces cinq pétales il y en a cependant deux qui ſont un peu plus grands que les autres; & tous ne paſſent pas la grandeur du pouce, & ils ſont veinés dans toute leur étendue. Il s'élève du même calyce dix petites étamines d'un jaune pâle, garnies chacune d'un ſommet jaune : ces étamines ſont inégales & de différentes grandeurs, les unes étant plus longues, & les autres plus courtes : il y en a trois qui ſont recourbées, les autres ſont droites. Entre les étamines on voit

paroître un pistille long, cylindrique, verdâtre & courbé en crochet; lequel se change en une gousse cylindrique, droite, longue d'environ un pied & demi, & d'un peu moins d'un pouce d'épaisseur. Cette gousse est d'une substance ligneuse, mais mince; ou, à proprement parler, c'est un tuyau ligneux, fermé de toutes parts, & couvert d'une pellicule d'un noir châtain, sur laquelle on apperçoit de petites rides qui sont en travers, excepté du côté du ventre & du dos, sur lesquels s'étend dans toute leur largeur une petite côte saillante, lisse & unie. Ce tuyau est partagé en plusieurs petites cellules formées par des lames minces, ligneuses, orbiculaires, & parallèles, & enduites d'une pulpe moëlleuse, douce, qui d'abord est blanchâtre, ensuite jaunâtre, & enfin noirâtre en mûrissant. Dans chaque cellule est renfermée une graine dure, un peu arrondie, plate, qui approche fort de la figure de cœur, tirant sur le châtain, & attachée par un fil très-délié aux parois de chaque cellule.

Cet arbre fleurit particulièrement dans les mois d'Avril & de May dans les Isles de l'Amérique; & lorsqu'il est en fleur, il est dépouillé totalement de ses feuillles,

comme nous voyons avec admiration qu'il arrive à l'Amandier, Pommier, au Pêcher, & à plusieurs autres arbres de notre pays.

On fait avec les fleurs une Conserve très-bonne qui purge doucement, de même qu'avec les gousses lorsqu'elles sont jeunes, en les confisant dans le Sucre.

Cet arbre étoit étranger à l'Amérique : il y a été transporté de l'Afrique ou des Indes orientales. Il croît en Egypte, & dans presque tous les pays chauds des Indes orientales.

Dans l'Analyse Chymique, de ℔ij. ℥v. ʒiv. de pulpe de Casse d'Aléxandrie, distillée au B. V. il est sorti ℥vj. ʒv. gr. xij. de phlegme limpide, & presque insipide, & qui n'avoit conservé qu'une très-foible odeur de la Casse : cependant il a fait paroître tous les caractères de l'acide, en changeant en rouge la teinture violette de Tourne sol. Ensuite il est sorti ℥j. ʒvijß, d'un phlegme absolument insipide & sans odeur.

La matière dure & sèche qui en est restée, pesoit ℥xxviij. ʒiv. laquelle ayant été distillée dans la cornue, a donné ℥x. ʒiv. d'un esprit acide roussâtre ; ʒix. d'un esprit acide & urineux ; ʒiv. gr. lx. d'un esprit purement urineux ; ʒiv. gr. xlvij.

d'huile empyreumatique épaisse. La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥x ʒ, ß. qui ayant été calcinée pendant 20. heures jusqu à ce quil n'en sortît plus de fumée, a laissé ℥,. ʒv. de cendres d'un rouge brun, d'où l'on a tiré ʒvj. gr. xij. d'un sel lixiviel purement alkali.

La perte des parties qui se sont évaporées, a été de ʒiv. gr. xxiv. dans la distillation au B. V & dans la distillation à la cornue, de ℥iv. & enfin dans la calcination, de ℥ iij. ʒiv. gr. xxxvj. qui se sont dissipées en flamme & en fumée.

Outre cela, la pulpe de Casse s'aigrit aisément; & lorsqu'elle est délayée dans beaucoup d'eau, & mise en réserve dans un tonneau pendant plusieurs mois, elle dépose un sel essentiel parfaitement semblable à la Crême de Tartre.

Il est clair par cette Analyse, que la pulpe de Casse contient un sel acide volatil & subtil qui sort le premier dans la distillation, un sel fixe qui ne paroît qu'avec l'huile à l'aide d'un grand feu; qu'elle contient très peu de sel urineux, & une très-petite portion de terre; que par conséquent toute sa vertu lui vient d'un sel essentiel, semblable à la Crême de Tartre, mais plus subtil & plus dégagé des parties terreuses, & tempéré

davantage par des parties huileuses.

De l'aveu de presque tous les Médecins, la moëlle de Casse est un purgatif doux & bienfaisant, propre aux personnes de tout âge & de tout sexe, & à tous les tempéramens, aux femmes enceintes, & aux femmes en couche. C'est ce purgatif & d'autres semblables, qui ont rendu les Arabes plus hardis à faire usage de la purgation, que ne l'étoient les anciens Grecs, qui n'avoient coutume d'employer que des purgatifs violens. Il est utile dans les fièvres ardentes & inflammatoires, dans les maladies de la poitrine, des reins & de la vessie, & généralement dans toutes les inflammations, soit intérieures, soit extérieures, lorsqu'il est nécessaire de purger; & il est d'un grand secours dans toutes les maladies que les autres remèdes ne feroient qu'irriter.

Non-seulement on la fait prendre comme un purgatif, en la prescrivant à une forte dose; mais on la donne encore souvent comme un altérant, en la faisant prendre par petites doses & tous les jours, tantôt pour amollir le ventre qui est trop dur & trop sec, & pour le soulager; tantôt pour détourner & faire rentrer dans les grandes voies les humeurs, qui se jettent contre la nature sur une par-

tie, comme dans certaines maladies opiniâtres & de longue durée, dans la goutte, le catarrhe, le calcul, les hémorrhoïdes, les maux de tête qui durent depuis long-tems, la migraine, & autres semblables.

Les Egyptiens font usage comme d'un secret, de la pulpe de Casse avec du Sucre candi & de la Réglisse, dans les maladies des reins & de la vessie. *Monardes* & *Matthiol* ayant suivi les traces des Egyptiens, prétendent que c'est un préservatif infaillible, que de prendre tous les jours trois heures avant le dîner ℥iij. de cette Casse ainsi préparée.

Outre *Mésué*, *Fallope* soutient aussi qu'entre tous les purgatifs il n'y en a point de plus convenable aux reins & à la vessie, que la Casse. Mais tous les Médecins ne sont pas de ce sentiment. *Pigræus* & *Fabricius Hildanus* prétendent qu'elle est contraire à ces parties; & *Ballonius* rapporte dans ses *Ephémerides*, que les Chirurgiens de Paris qui s'appliquent à la taille, avoient observé que la Casse étoit très-contraire à ceux qui avoient été taillés pour la pierre. Cependant l'expérience que nous en faisons tous les jours, nous a convaincus que ceux qui se trouvent dans ce cas-là,

n'ont rien à craindre de la Caſſe, quand on la donne à propos. En effet, *Fallope* qui fait grand cas de la Caſſe pour les maladies de la veſſie, nous avertit qu'il faut en excepter les ardeurs d'urine; & il ne faut point douter qu'elle ne ſoit très-nuiſible, lorſque l'inflammation des reins & de la veſſie eſt grande, de même que tous les autres purgatifs qui ne font qu'irriter ces maladies; puiſqu'elles viennent de la contraction ſpaſmodique des nerfs ou des membranes, cauſée par le frottement & le choc du calcul, ou bien d'une ſéroſité ſalée qui irrite & qui bleſſe les uretéres & la veſſie. Mais s'il eſt néceſſaire de purger dans ces maladies, la Caſſe a moins de danger, & réuſſit plus heureuſement que tout autre purgatif.

On fait encore d'autre reproches à la Caſſe : elle détruit, dit-on, le reſſort de l'eſtomac; elle cauſe des tranchées, & produit des vents. C'eſt pourquoi il y a des perſonnes qui croient qu'elle ne convient point aux eſtomacs humides, aux hypochondriaques, & à ceux qui ſont ſujets aux vents. Ils aſſurent encore qu'elle eſt nuiſible aux tempéramens bilieux, à cauſe de ſa douceur. Mais il n'arrivera rien de tout cela, ſi on a ſoin de choiſir la meilleure Caſſe, ou la Caſſe d'Aléxan-

drie, nouvelle & bien mûre ; car alors elle ne causera aucune tranchée. La Casse d'Amérique, qui est moins agréable au goût, aussi-bien que la Casse d'Aléxandrie qui n'est pas mûre, ou qui s'est aigrie étant trop vieille, donnent des tranchées. De plus, si l'estomac est trop humide, & si le ressort de ses fibres est trop relâché, il sera très-avantageux alors de la mêler avec la Rhubarbe. Comme ce remède est doux au goût, & qu'il agit très-lentement, il n'est pas surprenant s'il fermente quelquefois dans l'estomac & les intestins, & s'il cause des vents. On évitera cet inconvénient, si au lieu de la Casse en substance, on n'en donne que la décoction après l'avoir passée, & qu'on la fasse prendre bien chaude : de cette manière elle ne causera point de vents, ni aucuns mauvais rapports, & elle séjourne moins de tems dans l'estomac & les intestins. On n'en doit point redouter non plus l'usage pour les mélancholiques, & pour les femmes hystériques, comme si elle n'étoit propre qu'à donner des vapeurs, ainsi qu'on les appelle. La Casse au contraire leur sera très utile, si on en fait une décoction avec la Crême de Tartre, ou avec les Tamarins. Elle ne sera point de mal non plus aux tempéramens

bilieux, quand elle fera tempérée avec les mêmes acides. Enfin il fera aifé d'obvier à la lenteur avec laquelle elle agit, par des purgatifs plus violens, comme la Scammonée, le Séné, le Jalap, la Manne, & même avec l'Emétique fait avec l'Antimoine que l'on a coutume de lui affocier pour lui donner de l'aiguillon, ou auquel on joint la Caffe, pour émouffer leur violence. Ainfi dans la pleuréfie, la péripneumonie, & les autres maladies inflammatoires, où il eft bon de donner l'Emétique ou un purgatif, elle eft d'un grand fecours. Elle fait encore des merveilles dans la tenfion douloureufe du bas ventre, qui vient de l'Emétique donné mal-à-propos. Alors rien n'eft meilleur que de donner de l'eau de Caffe pour toute boifon, en y entremêlant des bouillons.

Plufieurs Médecins dignes de foi affurent que les enfans ne font point fujets à la petite vérole, quand on leur a fait évacuer le mauvais lait qui féjournoit dans leurs inteftins, en les purgeant avec la Caffe auffitôt après leur naiffance. On fait fondre deux ou trois gros de Caffe dans ℥vj. de bouillon de veau, ou de petit lait; & on la leur donne par cuillerées dans l'efpace de huit heures ou

de douze heures, avant que de les faire tetter.

On prescrit la Casse extraite des bâtons & passée au tamis, depuis ℨij. jusqu'à ℥jß. tant pour lâcher le ventre, que pour purger. On la prend seule, ou jointe avec d'autres purgatifs, sous la forme de bol, ou délayée exactement dans une liqueur appropriée. La décoction se prescrit depuis ℥ß. jusqu'à ℥iv. en boisson, ou en lavement.

℞. Moëlle de Casse récente & mondée, ℥j.
Rhubarbe en poudre, ℈j.
Crême de Tartre, ℨj.
M. F. quelques bols, que l'on avalera le matin à jeun dans du pain à chanter, pour se purger. On boira pardessus un bouillon au veau.

Ou bien :

℞. Moëlle de Casse, ℨvj.
Poudre Cornachine, ℈j.
M. F. quelques bols. On boira pardessus un verre de petit lait, ou de ptisane.

Ou bien :

℞ Pulpe de Casse, ℥ß.
Rhubarbe en poudre, ℈j.
Jalap en poudre, gr. xij.
Aquila alba, gr. x.

Syrop de fleurs de Pêcher, f. q.

M. F. un bol purgatif.

℞. Moëlle de Caſſe mondée, ℥ß.
Sucre candi & Régliſſe en poudre, ana ʒß.

M. F. un bol, que l'on prendra immédiatement avant le dîner ou le ſouper, pour lâcher le ventre, pour prévenir la goutte, & pour guérir le calcul & les catarrhes.

℞. Fleurs de Caſſe & pulpe de Tamarins, ana ʒij.

M. F. un bol, que l'on donnera aux mélancholiques, ou aux femmes hyſtériques, un peu avant le repas, pour lâcher le ventre lorſqu'il eſt pareſſeux & trop reſſerré.

℞. Moëlle de Caſſe d'Alexandrie, ℥j.
Syrop Violat, ou de fleurs de Pêcher, ℥j.
F. diſſoudre dans ℥vj. de petit lait, ou de ptiſane pectorale, ou de teinture de feuilles de Séné, ou de décoction de Tamarins.

F. une potion.

℞. Feuilles de Séné, ʒij.
Rhubarbe, Tartre ſoluble, ana ʒj.
Macérez pendant la nuit ſur la cendre chaude dans ℥xij. de décoction de Chien-dent. Enſuite faites-y fon-

dre Manne de Calabre, ℥iß.
Délayez dans la colature Syrop de Roses pâles, ℥j.
Moëlle de Casse, ℥jß.

Partagez cette liqueur purgative en deux prises, que l'on donnera à quatre heures de distance, & un bouillon entre deux.

℞. Moëlle de Casse avec les noyaux, ℥j.
Manne de Calabre, ℥jß.
Rhubarbe choisie, Sel Végétal, ana ʒj.

F. bouillir légèrement dans ℥vj. d'une liqueur convenable. On en donnera la colature chaude, & un bouillon trois heures après.

℞. Moëlle de Casse avec les noyaux, ℥iij.
Manne de Calabre, ℥ij.
F. bouillir légèrement dans ℥xij. de décoction pectorale. Délayez dans la colature ℥j. de Syrop de Pommes composé, ou vj. gr. de Tartre stibié. Partagez en deux prises, que l'on donnera à quatre heures de distance, & un bouillon entre deux.

℞. Moëlle de Casse sans être mondée, ℥iij.

Tamarins, ℥ß

F. bouillir légèrement dans ℔ij. de petit lait. Paſſez la liqueur, & la donnez par verrées.

℞. Pulpe de Caſſe, ℥j.

Miel violat, ℥ij.

F. diſſoudre dans ℔j. de décoction émolliente pour un lavement,

Ou bien :

℞. Moëlle de Caſſe avec les noyaux, ℥iv.

F. bouillir dans ℔j. de petit lait. Diſſolvez dans la colature Cryſtal minéral, ʒj.

Miel Nénuphar, ℥ij.

F. un lavement.

On fait quelquefois uſage de la pulpe de Caſſe extérieurement. Lorſqu'elle eſt nouvellement extraite, on en fait un cataplaſme que l'on applique ſur les hémorrhoïdes externes où il y a de l'inflammation : ou après l'avoir délayée dans du lait chaud, on en fait un clyſtère pour calmer l'inflammation des hémorrhoïdes internes. On fait encore grand cas de la Caſſe appliquée à l'extérieur, dans l'inflammation du foie & dans la goutte,

On l'emploie dans l'*Electuaire* appellé *Diacaſſia*, l'*Electuaire Catholicum*, le

Lénitif, le *Diaprun*, celui de *Psyllium*, & la *Confection Hamech*..

On trouve dans les Boutiques des Parfumeurs & dans les Cabinets des Curieux une autre espèce de Casse, que l'on appelle *Casse du Brésil*. C'est une gousse beaucoup plus grosse que la Casse d'Egypte, un peu applatie, & très-dure. On l'apporte du Brésil.

L'arbre qui la porte, se nomme Casse du Brésil. CASSIA FISTULA BRASILIANA, *C. B. P.* 403. TAPIRACOAYNANA Brasiliensibus, *Pison & Marcgr.* CASSIA FISTULA BRASILIANA flore incarnato. *Breyn. Cent.* 1. *cap.* 21. Il est fort grand & fort beau : le tronc en est droit, lisse, d'un blanc cendré ; il étend ses branches au loin & au large, couvertes de feuilles très-belles, portées sur une côte de neuf pouces, & attachées à des petites queues fort courtes ; d'un verd clair, velues, & un peu inclinées, traversées dans toute leur longueur par une nervure rougeâtre, & par plusieurs autres qui s'étendent des deux côtés, lesquelles sont les unes au-dessus des autres, & à une égale distance : elles se courbent vers leur extrémité, & se réunissent avec un ordre admirable, sur le bord de la feuille. Les fleurs naissent de l'aisselle des feuilles,

disposées en manière d'épi sur des pédicules qui ont près d'une palme & demie de longeur ; & chaque fleur a son pédicule propre, foible, velu, long d'un pouce. Les boutons de ces fleurs sont semblables à ceux des Capres, & ces fleurs épanouies sont beaucoup plus petites que celles de la Casse ordinaire : elles sont composées de cinq pétales, de couleur de chair, dont le milieu est occupé par dix étamines recourbées, garnies de longs sommets, dont les trois inférieures sont une fois plus longues que les supérieures; entre lesquelles se trouve un style en croissant, long, velu, qui peu-à-peu devient une gousse, verte d'abord, ensuite noire, brune & pendante lorsqu'elle est mûre, longue d'environ deux pieds, épaisse de cinq doigts, & un peu courbée ; bordée d'un côté dans toute sa longueur de deux côtes, & de l'autre d'une simple côte, qui représente une corde collée sous l'écorce. L'écorce de cette gousse est rude en dehors, comme l'écorce extérieure de l'arbre, ligneuse & blanche en dedans, & si ferme qu'on ne peut la casser qu'avec le marteau : l'intérieur de cette gousse est séparé en plusieurs loges, qui chacune sont de l'épaisseur d'une plume d'oye, & renferment une graine de la grandeur

& de la figure d'une Amande, d'un blanc jaunâtre, luisante, lisse, dure & comme divisée d'un côté dans toute sa longueur par une ligne rousseâtre, dont l'intérieur est blanc, & de substance de corne. Outre cela, chaque cellule renferme une pulpe gluante, brune ou noirâtre, pareille à la Casse ordinaire, mais amère & désagréable.

Cette pulpe est astringente d'abord, & laxative lorsque le fruit est dans sa parfaite maturité. *Marcgrave* lui donne seulement la vertu astringente, peut-être parce qu'il l'avoit employée avant qu'elle fût mûre : mais *Pison* y a remarqué des vertus contraires, & *Lobel* assure qu'une once de cette pulpe purge plus que deux onces de la Casse ordinaire ; ce qui a été aussi remarqué par *C. Bauhin*, dans son *Pinax*. Outre cela, *M. Tournefort* rapporte qu'il a éprouvé en Portugal sa vertu purgative. Ainsi, c'est mal-à-propos que *Jonston* dans son *Histoire naturelle des arbres*, 384. la nomme Casse du Brésil non purgative, CASSIA FISTULA non purgans, Brasiliensis.



ARTICLE IX.

ARTICLE IX.

Des Tamarins.

LES Tamarins, TAMARINDI, *Off.* TAMARHENDI, *Arab.* ὀξυφοινὶξ *Actuar. & Græc. recent.* sont des fruits dont on nous apporte la pulpe, ou la substance médullaire, gluante & visqueuse, réduite en masse, de couleur noirâtre, d'un goût acide. Elle est mêlée d'écorces & de membranes des siliques, de nerfs ou de filamens cartilagineux, & même de graines dures, de couleur de rouge brun, luisantes, plus grandes que celles de la Casse solutive, presque quadrangulaires, & applaties.

Il faut choisir cette pulpe récente, grasse ou gluante, d'un roux noirâtre, acide, pleine de suc, & qui ne soit point falsifiée par la pulpe de Pruneaux. Avant que de la mettre en usage, on la nettoie, & on en ôte les membranes, les filamens & les graines. On l'apporte d'Egypte & des Indes.

On ne trouve aucune mention de ce remède parmi les anciens Grecs. Les Arabes l'ont appellé TAMAR HENDI, comme si l'on disoit *Fruit des Indes* : car le

mot TAMAR pris dans une ſignification étendue, ſignifie toute ſorte de fruit. C'eſt donc mal-à-propos que quelques Interprétes des Arabes appellent ce fruit *Petit Palmier Indien*, & *Dattes Indiennes*, puiſque le fruit & l'arbre ſont bien différens des Dattes & du Palmier.

L'arbre qui porte ces fruits s'appelle *Tamarinier*, TAMARINDUS, *Raii Hiſt.* 1748. SILIQUA ARABICA, quæ TAMARINDUS, *C. B. P.* 403. TAMARINDUS DETELSIDE appellata, *P. Alp. de Pl. Ægypt.* 351. JUTAY ſive TAMARINDUS, *Piſon.* 157. TAMARINDUS, *Marcgr.* 1071. BALAM-PULLI, ſive MADERAM-PULLI, *H. Malab.* T. 1. Sa racine ſe diviſe en pluſieurs branches fibreuſes & chevelues, qui ſe répandent de tout côté & fort loin. Cet arbre eſt de la hauteur d'un Noyer : il eſt étendu au large & touffu. Son tronc eſt quelquefois ſi gros, qu'à peine deux hommes enſemble pourroient l'embraſſer ; il eſt revetu d'une écorce épaiſſe, brune, cendrée & gerſée. Il eſt d'une ſubſtance ferme, rouſſeatre : il donne des branches qui s'étendent de tout côté & ſymmétriquement ; leſquelles ſe diviſent en de petits rameaux, où naiſſent des feuilles placées alternativement, & compoſées de neuf, dix & quelquefois de douze paires de petites feuil-

les attachées sur une côte, nulle feuille impaire ne terminant ces conjugaisons; quoique dans les figures de *P. Alpin*, & dans celles du livre des Plantes du Jardin de Malabar, on représente une feuille impaire qui les termine. Ces petites feuilles sont longues d'environ neuf lignes, & larges de trois ou quatre, minces, obtuses, plus arrondies à leur base, & comme taillées en forme d'oreille : elles sont un peu acides, d'un verd gai, un peu velues en dessous & à leur bord. Les fleurs sortent des aisselles des feuilles, comme en grappes, portées par des pédicules grêles ; elles sont composées de trois pétales de couleur de rose, parsemés de veines sanguines; longs d'un demi-pouce, larges de trois ou quatre lignes, & comme crépus, dont l'un est toujours plus petit que les deux autres. Le calyce est épais & en forme de Poire ; il est partagé en quatre feuilles blanchâtres ou rousseatres, qui se réfléchissent d'ordinaire en bas, & qui sont plus longues que les pétales ou feuilles de la fleur. Le pistille qui sort du milieu de la fleur, est crochu, accompagné seulement de trois étamines, lequel se change en un Frúit semblable par sa grandeur & par sa figure aux gousses des Féves : ce fruit est distingué par trois

ou quatre protubérances, & muni de deux écorces, dont l'extérieure est rousse, cassante, & de l'épaisseur d'une coque d'œuf, & l'intérieure est verte & plus mince. L'intervalle qui se trouve entre ces écorces, ou le diploé, est occupé par une pulpe molle, noirâtre, acide, vineuse, un peu âcre; quantité de fibres capillaires parcourent ce fruit dans toute sa longueur, depuis son pédicule jusqu'à sa pointe. L'écorce intérieure renferme des semences très-dures, quadrangulaires, applaties, approchant des Lupins, d'un brun luisant & taché.

Le Tamarinier naît en Egypte, en Arabie, dans les deux Indes, l'Ethiopie, & cette partie de l'Afrique que l'on appelle le Sénégal. On nous en apporte les fruits concassés, ou plutôt la pulpe mêlée avec les noyaux, qui se vend sous le nom de *Tamarins*.

Le Tamarinier produit quelquefois dans les Etés fort chauds une certaine substance visqueuse, acide & rousseatre; laquelle imite ensuite la Crême de Tartre, soit par sa dureté, soit par sa blancheur.

On voit clairement par le goût fort acide des Tamarins, qu'ils contiennent une grande quantité d'acide : c'est aussi

ce que l'Analyſe Chymique confirme ; à peine tire-t-on de ces fruits quelqu'alkali. Mais outre l'acide ils donnent beaucoup d'huile. De ℔vj. de Tamarins diſſouts dans ℔viij. d'eau commune, il s'eſt attaché deux mois après plus de ℥vj. de ſel eſſentiel aux parois du petit tonneau qui les contenoit, & une quantité beaucoup plus grande dans l'intervalle d'un plus grand nombre de mois. Ce ſel ne diffère pas de la Crême de Tartre ; car il eſt acide, & ne ſe diſſout que dans l'eau bouillante. Après avoir laiſſé en digeſtion des Tamarins pendant quelques jours, on en retire un eſprit qui n'eſt pas différent du Vinaigre diſtillé ; par où l'on voit clairement que les Tamarins abondent en acide & en ſoufre : mais l'acide y eſt en plus grande quantité ; & au contraire dans la pulpe de Caſſe le ſoufre eſt plus abondant que l'acide.

Les Turcs & les Arabes étant ſur le point de faire un long voyage pendant l'Eté, achetent, dit *Bellon*, des Tamarins, non pour s'en ſervir comme d'un médicament, mais pour ſe déſaltérer. C'eſt pour la même fin, qu'ils font confire dans le Sucre ou dans le Miel des gouſſes de Tamarins, ſoit petites ou vertes, ſoit plus grandes, & lorſqu'elles ſont déja mûres,

pour les emporter avec eux, lorsqu'ils voyagent dans les deserts de l'Arabie.

Les Arabes assurent tous d'un consentement unanime, que les Tamarins ont la vertu purgative, quoique quelques-uns veuillent la leur refuser ; ce sont peut-être ceux qui n'en ont pas donné une dose suffisante. Il faut avouer que c'est un purgatif doux & léger. Mais ce qui convient à peu de purgatifs, c'est que les Tamarins non-seulement purgent, mais sont encore légèrement astringens.

Outre leur vertu purgative, ils tempèrent encore l'acrimonie des humeurs ; ils calment le bouillonnement de la bile & du sang ; ils guérissent les fièvres aigues, ardentes, pestilentielles & la jaunisse ; ils appaisent la soif, & l'ardeur de l'estomac, du foie & des viscères ; & ils arrêtent le vomissement. L'usage les a aussi rendus recommandables dans les hémorrhoïdes, les inflammations, l'hydropisie qui vient d'inflammation, les diarrhées bilieuses, les maladies des reins, & la gonorrhée ; ce qui est prouvé par l'Observation de *Fallope*, qui s'en servoit heureusement dans cette maladie.

Non seulement les Tamarins sont purgatifs par eux mêmes ; ils corrigent encore les vices des autres purgatifs qui sont

trop âcres & trop violens, comme la Scammonée, les différentes espèces de Tithymale, & le Lauréole; car leurs parties salines, âcres & huileuses sont soulées par le sel acide des Tamarins, qui les fixe & les rend moins actives. Mais ils augmentent au contraire la vertu purgative de ceux qui sont doux & qui agissent lentement, comme la Casse & la Manne, & ils en diminuent la fermentation; puisque les acides fermentent moins promptement. Les Tamarins n'empêchent pas la vertu émétique des préparations d'Antimoine, comme quelques-uns le pensent : au contraire ils l'augmentent : car les acides tirées des végétaux augmentent la vertu émétique; & au contraire les acides minéraux en diminuent la vertu, ou la détruisent entièrement.

Il y a quelques maladies dans lesquelles on recommande les Tamarins comme spécifiques : telles sont les fièvres ardentes & putrides, le scorbut, le diabète, les maladies des enfans qui viennent des vers, & la jaunisse. Dans cette maladie les Indiens donnent un médicament simple, composé de Tamarins, de Casse & de Sucre. On les prescrit utilement dans les maladies scorbutiques, soit pour pur-

ger, ſoit pour arrêter la trop grande diſſolution des humeurs, & pour en adoucir l'acrimonie : mais ils ſont nuiſibles, comme tous les autres acides, à ceux qui touſſent, qui ont l'eſtomac froid, les inteſtins exulcerés, & qui ſont ſujets à la dyſenterie.

On donne la pulpe de Tamarins après en avoir ôté les pepins, les membranes & les filamens ; & après l'avoir paſſée par un tamis, ſous la forme de bol, avec du ſucre ou du pain à chanter, ou délayée dans une liqueur convenable, depuis ʒij. juſqu'à ℥j. & en infuſion ou en décoction juſqu'à ℥iij.

℞. Tamarins, & moëlle de Caſſe mondée, ana ℥ß.
Rhubarbe en poudre, gr. xxx.
M. F. un bol purgatif,

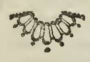
℞. Pulpe de Tamarins mondés, ℥ß.
Scammonée en poudre, gr. xij.
M. F. un bol.

℞. Tamarins gras, ℥ij.
F. bouillir légèrement dans ℔ij. de petit lait. Délayez dans la colature ℥ij. de Syrop violat.
F. une boiſſon à donner par verrées pour appaiſer la ſoif dans les fièvres ardentes, & le bouillonnement du ſang ou de la bile.

℞. Tamarins gras, ℥j.
F. bouillir légèrement dans ℥vj. d'eau commune.
Macérez dans cette décoction feuilles de Séné, ʒij.
Rhubarbe en petits morceaux, ʒj.
F. fondre Manne de Calabre, ℥jß.
Passez, faites prendre le matin à jeun pour purger.

℞ Tamarins, ℥ij.
Moëlle de Casse avec les noyaux, ℥iij.
F. bouillir légèrement dans ℔j. de petit lait. Passez, & partagez en deux prises.

La pulpe de Tamarins est employée dans le *Catholicon*, le *Lénitif*, le *Diaprun*, l'*Electuaire de Psyllium*, & la *Confection Hamech.* Les Egyptiens, selon *P. Alpin*, se servent des feuilles de Tamarins, pour faire mourir les vers des enfans : & les Médecins Indiens, selon le témoignage de *Garzias* & d'*Acosta*, appliquent sur les parties du corps qui sont attaquées, d'érysypèle, les feuilles de Tamarins pilées.



ARTICLE X.

De la Vanille.

LA Vanille, VANILLA, VANIGLIA, & ARACUS AROMATICUS, *Off.* est une petite gousse presque ronde, un peu applatie, longue d'environ six pouces & large de quatre lignes, ridée, rousseatre, mollasse, huileuse, grasse, cependant cassante, & comme coria e à l'extérieur. La pulpe qui est en dedans, est rousseatre, remplie d'une infinité de petits grains, noirs, luisans; elle est un peu âcre, grasse, aromatique, ayant l'odeur agréable du Baume du Pérou. On nous l'apporte du Pérou & du Méxique.

(On distingue trois espèces de Vanille. La première dont la gousse est plus grosse & plus courte, est appellée par les Espagnols POMPONA ou BOVA : la seconde, dont la gousse est plus mince & plus longue, elle est la légitime : la troisième, dont la gousse est la plus petite en tout sens, & qui s'appelle *Simarona*, ou bâtarde. On ne sait point encore si ce sont des espèces différentes, ou seulement des variétés qui viennent du terroir, & du tems auquel on les recueille, ou de quelque accident particulier.

La première a une odeur plus forte, mais moins agréable. Elle excite des maux de tête aux hommes, & des vapeurs & des suffocations aux femmes : elle contient une liqueur fluide, & des graines grosses presque comme la Moutarde. La troisième est moins odorante ; elle contient aussi moins de liqueur & de graines.

La seconde qui est la légitime, est la seule dont on fasse usage). On doit choisir celle qui est récente, odorante, un peu molle, d'un rouge foncé, qui ne soit pas trop sèche ou aride, ni couverte d'huile.

On ne doit pas rejetter la Vanille qui se trouve couverte d'une fleur saline, ou de pointes salines très-fines, entièrement semblables aux fleurs de Benjoin : cette fleur n'est autre chose qu'un sel essentiel dont ce fruit est rempli, qui sort au dehors quand on l'apporte dans un tems trop chaud.

La plante qui porte ces fruits, s'appelle VOLUBILIS SILIQUOSA MEXICANA, foliis Plantaginis, *Raii Hist.* 1330. ARACUS AROMATICUS, TLILXOCHITL, seu FLOS NIGER, Mexicanis dictus, *Hernand.* 38. Cette herbe est une sorte de Liseron, comme le dit *Hernandez*, qui grimpe le long des arbres, & qui les embrasse. Ses feuilles ont onze pouces de longueur

ou de largeur, de la figure des feuilles de Plantain, mais plus grosses, plus longues, & d'un verd plus foncé : elles naissent de chaque côté de la ligne alternativement. Les fleurs sont noirâtres : les gousses sont longues, étroites, presque cylindriques, noirâtres, odorantes.

La Vanille qui naît dans l'Isle de Saint-Domingue, que le *R. P. Plumier*, Botaniste du Roi, décrit exactement dans sa Botanique manuscrite d'Amérique, n'est pas différente de celle dont nous venons de parler, & dont *Hernandez* fait la description.

Ce Pere l'appelle VANILLA, flore viridi & albo, fructu nigrescente, *Plum. nov. Pl. Amer.* 25. Les racines de cette plante sont presque de la grosseur du petit doigt, longues d'environ deux pieds, plongées dans la terre au loin & au large, d'un roux pâle, tendres & succulentes, qui jettent le plus souvent une seule tige menue, qui comme la Clématite, monte fort haut sur les grands arbres, & s'étend même au dessus. Cette tige est de la grosseur du doigt : elle est cylindrique, verte, & remplie intérieurement d'un petit nerf, & d'une humeur visqueuse; elle est noueuse, & ses nœuds sont écartés d'environ trois pouces, & donnent naissance chacun

à une feuille. Ces feuilles sont disposées alternativement, & pointues en forme de lance; longues de neuf ou dix pouces, de trois pouces dans leur plus grande largeur; lisses, d'un verd gai, un peu épaisses, creusées en gouttière dans leur milieu, garnies de nervures courbées en arc dans toute la longueur de leur face interne : enfin ces feuilles sont molles comme celles de la Scille, & un peu âcres.

Lorsque cette plante est déja fort avancée des aisselles des feuilles supérieures, il sort de longs rameaux garnis de feuilles alternes; lesquels rameaux donnent naissance à d'autres, garnis vers leurs nœuds de mêmes feuilles, mais beaucoup plus petites : de chaque aisselle des feuilles qui sont vers l'extrémité, il sort un petit rameau, un peu plus long d'un demi-pied, différemment génouillé; & à chaque genouillure se trouve une très-belle fleur, polypétale, irrégulière, composée de six feuilles, dont cinq sont semblables & disposées presqu'en rose. Ces feuilles de la fleur sont oblongues, étroites, tortillées & ondées, très-blanches en dedans, verdâtres en dehors : la sixième feuille ou le *Nectarium* qui est aussi très-blanche, occupe le centre; elle est roulée, &

en manière d'aiguière; & portée sur un embryon long, charnu & un peu tors, semblable à une trompe; laquelle est creusée assez profondément par une fossette, & couverte de deux sommets. Les autres feuilles de la fleur sont aussi posées sur le même embryon, qui est long, verd, cylindrique, charnu; lequel se change ensuite en un fruit ou espèce de petite corne molle, charnue, presque de la grosseur du petit doigt, d'un peu plus d'un demi-pied de longueur; noirâtre lorsqu'il est mûr, & enfin rempli d'une infinité de très-petites graines noires. Les fleurs & les fruits de cette plante sont sans odeur. On la trouve dans plusieurs endroits de l'Isle de Saint-Domingue: elle fleurit au mois de May. On assure que cette Vanille de Saint-Domingue ne diffère de celle du Méxique, dont *Hernandez* a fait la description, que par la couleur des fleurs, & par l'odeur des gousses: car la fleur de celle là est blanche & un peu verte, & la gousse est sans odeur; mais la fleur de celles du Méxique est noire, & la gousse d'une odeur agréable.

(On recueille la Vanille depuis la fin du mois de Septembre, jusqu'à la fin de Décembre: on la laisse sécher pendant quinze ou vingt jours, afin que l'humeur

ſuperflue, ou plutôt nuiſible, (puiſqu'elle cauſeroit la pourriture de la gouſſe,) puiſſe s'évaporer.

La Vanille contient une certaine humeur huileuſe, réſineuſe, ſubtile & odorante, que l'on extrait facilement par le moyen de l'Eſprit de vin. Après avoir tiré la teinture, la gouſſe reſte ſans odeur & ſans ſuc. Dans l'Analyſe Chymique elle donne beaucoup d'huile eſſentielle aromatique, une aſſez grande portion de liqueur acide, & peu de liqueur urineuſe & de ſel fixe.

La Vanille fortifie & échauffe l'eſtomac; elle aide la digeſtion, elle diſſipe les vents, elle cuit les humeurs crues : elle eſt utile pour les maladies froides du cerveau, & pour les catarrhes; elle affermit la mémoire : elle provoque les urines & les règles; elle facilite l'accouchement, elle chaſſe l'arrière-faix & le fétus qui eſt mort. On en fait rarement uſage en Médecine : on l'emploie très-ſouvent dans une compoſition que l'on appelle *Chocolat*, à laquelle elle donne de l'agrément.

Les Anglois regardent la Vanille comme un ſpécifique pour chaſſer les affections mélancholiques. On la donne en ſubſtance depuis xij. gr. juſqu'à ℨß. &

en infusion ou en décoction dans du lait, du petit lait, du vin, de l'eau ou quelque autre liqueur convenable, jusqu'à ℥ij. Cependant elle allume le sang, quand on en prend une trop grande dose, & qu'on en fait un usage immodéré.

ARTICLE XI.

Du Cardamome, & de ses espèces.

IL n'y a peut-être rien en Pharmacie sur quoi on dispute plus que sur la connoissance du Cardamome. Les Grecs & les Arabes anciens & nouveaux paroissent avoir des sentimens différens sur ce sujet. Les Grecs n'ont établi qu'une sorte de Cardamome. *Pline* en fait quatre genres. *Dioscorides* ne le décrit pas, mais il marque seulement les lieux dans lesquels croît le meilleur, & il enseigne quel il est. Parmi les Arabes, *Avicenne* distingue deux sortes de Cardamome ; l'un, qu'il appelle *Cacula* ou *Cacule* ; l'autre, qu'il nomme *Cordumeni*. Il attribue à celui-ci les mêmes vertus que *Dioscorides* attribue au Cardamome. Il distingue deux sortes de *Cacula*, le grand & le petit. Il parle encore de l'*Helbua* ou

Hilbua, & du *Chairbua*; mots que quelques-uns croient signifier aussi le Cardamome, ou du moins le Méleguette. *Sérapion* appelle *Cacule* le Cardamome, dont il distingue deux espèces: le grand, qui s'appelle *Hil* ou *Heil*; l'autre, savoir le petit, qui se nomme *Hilbane* ou *Hilbave*, ou *Hilbua.* Tous les nouveaux Grecs appellent καρδάμωμον ce que les Arabes appellent *Cacula*, & *Nicolas Myrepse* après les Arabes a fait mention presque partout du grand & du petit Cardamome.

La question est donc réduite à savoir si notre Cardamome & celui des nouveaux Grecs est le même que celui des anciens.

Quoique *Dioscorides* propose quelques marques pour reconnoître le Cardamome, nous croyons devoir d'abord rapporter ce qu'en disent *Galien* & *Paul Eginette.* Si nous examinons donc ce que *Galien* en a écrit, l. 2. *des Antidotes*, sur la composition de *Zénon*, en ces termes : Καρδαμώμου τῶν λοβῶν χωρὶς, τῆς ἐντεριώνης, c'est à-dire qu'il faut prendre la partie intérieure du Cardamome dépouillée de ses follicules, & ce qu'il ajoute sur *les vers de Damocrates*, que le Cardamome est une graine qui est renfermée dans une follicule : si nous ajoutons ensuite que sa

couleur eſt blanchâtre, ſelon *Eginette*, & qu'il faut choiſir, ſelon *Dioſcorides*, celui qui eſt plein, difficile à rompre, (lorſqu'il eſt encore dans la follicule) qui frappe la tête par ſon odeur, & qui eſt âcre & amer : ſi nous conſidérons, dis-je, tous ces caractères, nous les trouverons dans notre petit Cardamome, quoique quelques-uns ſoutiennent que nous n'avons pas le vrai Cardamome.

Mais ce qui eſt encore plus, c'eſt que *Dioſcorides* & *Sérapion* ont décrit les fruits antiers, ou les follicules pleines de graines, comme on les apportoit autrefois, & comme on les apporte encore. Ils ne ſe ſervoient que des graines, & rejettoient les follicules ; puiſque les Grecs, comme on peut le voir dans *Galien*, l. 7. *de la compoſition des Remèdes ſelon les lieux* ; & dans la Confection de *Pamphyle*, demandoient le Cardamome dont on a enlevé la peau, Καρδάμωμον ἐξεντερισμένον, & quelquefois la partie intérieure, τὴν ἐντεριώνην ; & le Cardamome nettoyé, Καρδάμωμον κεκαθαρμένον. De plus, le même *Galien* ſur la *Thériaque* d'*Andromaque*, l. 1. *des Antidotes*, & l. 1. *de la Thériaque à Piſon*, demande le Cardamome Indien, ou celui qui eſt né dans les Indes, d'où on nous l'apporte encore aujourd'hui.

Matthiol parle de trois ſortes de Cardamome, que l'on trouve encore à préſent dans les Boutiques; ſavoir, le grand, le moyen, & le petit.

Le grand Cardamome de Matthiol, appellé FRUCTUS LONGOUZE, *Steph. de Flacourt*, *Hiſtor. Inſulæ Madagaſcar*, eſt un fruit deſſèché, oblong, preſque de la groſſeur & de la figure d'une Figue, ayant à ſon ſommet un ombilic large & circulaire, partagé en trois loges à ſon milieu; leſquelles ſous une enveloppe mince, membraneuſe, tenace, pliante, fibreuſe, cannelée dans ſa longueur, de couleur brune ou rougeatre, renferment beaucoup de graines inégales, luiſantes, rougeatres, entrelaſſées de pluſieurs membranes qui les couvrent. Quelques-uns ont donné à ces graines le nom de Méleguettes, parce qu'elles reſſemblent à du Millet des Indes, que les Italiens, dit *Matthiol*, appellent *Melega*. Leur goût eſt vif, aromatique, approchant du Camphre, de la Lavande & du Thym; leur odeur eſt agréable & douce: c'eſt ce qui fait que quelques-uns les appellent *Graines de Paradis*.

Matthiol croit que le Méleguette des Boutiques eſt la graine de ce Cardamome

que l'on tire des follicules, & que l'on nous apporte en grande quantité. Mais *Cordus* eſt d'un ſentiment bien différent : car il dit que c'eſt ſe tromper, que de dire que le Méleguette eſt le grand Cardamome. Car ſon goût eſt vif comme celui du Poivre, au lieu que celui du Cardamome eſt doux, très-agréable, & non brûlant. En effet on apperçoit une grande différence au goût de l'un & de l'autre. Car le Méleguette eſt très-vif & très-brûlant, & les graines de Cardamome ſont moins âcres, plus aromatiques & approchent de la Lavande & du Camphre. Cependant comme les fruits ou les véſicules du Méleguette, de l'aveu même de *Cordus*, ont beaucoup de reſſemblance avec le grand Cardamome, qu'ils ſont le plus ſouvent de la groſſeur d'un œuf, & remplis de graines comme le Cardamome, nous croyons qu'il faut le mettre dans le même genre, & le diſtinguer en l'appellant CARDAMOMUM MAJUS, ſemine piperato.

Le Méleguette, ou le Maniguette, MELEGUETTA & MANIGUETTA, *Off.* GRANA PARADYSI, *Quorumd.* MELLEGETTA ſeu CARDAMOMUM PIPERATUM, *Cordi*, eſt une graine luiſante, anguleuſe, plus

petite que le Poivre, roufle ou bru.e à fa fuperficie, blanche en dedans, âcre, brûlante comme le Poivre & le Gingembre, dont elle a auffi l'odeur. On nous en apporte en grande quantité, & on s'en fert à la place de Poivre pour affaifonner les nourritures : quelques uns même fubftituent cette graine au Cardamome dans les compofitions pharmaceutiques. Elle naît dans l'Afrique, l'Ifle de Madagafcar, dans les Indes orientales, d'où les Hollandois nous l'apportent.

Nous ne favons pas encore quelle eft la plante qui produit le grand Cardamome. Ses feuilles font décrites dans le *Prodrome de C. Bauhin*, de cette manière : Elles font épaiffes, longues de trois pouces, larges de trois : dans toute leur longueur il s'élève une côte, de laquelle fortent tranfverfalement plufieurs fibres comme dans les feuilles du Girofflier, avec lefquelles elles ont beaucoup de reffemblance : la queue de la feuille a un goût aromatique, qui répond à celui des grains. Le fruit du grand Cardamome lorfqu'il eft récent, felon le rapport d'*Eftienne de Flacourt*, a une écorce d'une couleur rouge, vive & brillante ; la chair en dedans eft blanche ; fon goût eft acide,

non désagréable ; la graine tire sur le rouge, ou elle est noirâtre.

Le Cardamome moyen, CARDAMOMUM MEDIUM, *Matth.* CARDAMOMUM MAJUS, *Bont.* est un fruit ou une follicule oblongue, de la longueur d'un pouce, ou d'un pouce & demi, grêle, triangulaire, cannelée, dont la pointe est mousse au sommet, de couleur de cendres, difficile à rompre, partagée en trois cellules, dans lesquelles sont renfermées beaucoup de graines, enveloppées de membranes très-fines & blanches. Ces graines sont oblongues, applaties, anguleuses, partagées d'un côté par un petit canal, ayant plusieurs lignes qui les coupent transversalement : la couleur de ces graines est d'un blanc rousseatre ; la substance en est blanche, âcre & aromatique. On nous apporte rarement cette espèce de Cardamome.

La plante qui porte ce fruit, est semblable à celle qui porte le petit Cardamome, que nous décrirons tout-à-l'heure. Elle en diffère seulement en ce qu'elle est plus élevée, que les feuilles en sont plus grandes, & qu'elle porte ses fleurs entassées au sommet. L'autre au contraire a des rejettons seuls, fleuris, écailleux, & qui sortent de la racine. Les fleurs sont

blanches, & elles ont un bord purpurin.

Le petit Cardamome, CARDAMOMUM MINUS, *Matth.* CARDAMOMUM, *veterum Græc.* CARDAMOMUM ſimpliciter in Officinis dictum, *C. B. P.* 414. eſt un fruit deſſèché, ou une gouſſe membraneuſe, courte, longue d'environ cinq lignes, triangulaire, plus pointue vers ſon pédicule, mouſſe à l'extrémité, d'un roux clair, cannelée, dont l'écorce eſt beaucoup plus mince que celle du moyen Cardamome; s'ouvrent par ſes trois angles dans ſa maturité, partagée le plus ſouvent en trois loges par le moyen de petites membranes, qui ſe déchirent facilement : chaque loge contient deux rangs de graines anguleuſes, ridées, d'un jaune rouſſeatre, blanches en dedans, âcres, amères, aromatiques & comme camphrées. On trouve quelquefois pluſieurs gouſſes dont les pédicules ſont petits, ſoit qu'ils ſoient propres, ſoit qu'ils ſoient communs, diſpoſées & attachées comme les Raiſins : d'où il eſt clair que ces fruits naiſſent ſur la plante à la manière des Raiſins. On les apporte des Indes orientales.

Il y a quelques eſpèces de Cardamome, qui reſſemblent à celui dont nous venons de parler, tous plus petites, que l'on nous apporte mêlées avec lui, comme venant de

la même plante, & étant peut-être avortées, ou venant d'autres plantes semblables; mais elles ne diffèrent que par la grosseur, de même que le plus petit Cardamome qui s'appelle CARDAMOMUM MINIMUM, *C. B. P.*

La plante sur laquelle naît le petit Cardamome, est décrite par *Jacques Bontius*, mais fort brièvement: elle est décrite avec beaucoup plus de soin dans le livre qui a pour titre *Hortus Malabaricus*, vol. 11. Le savant *Paul Herman* la met dans le même genre que le Curcuma, le Bangala, le Galanga, la Zédoaire, & le Gingembre; ainsi on pourroit la rapporter au genre de Basilier appellé CANNACORUS, *I. R. H.* Elle se nomme ELETTARI, *H. Malab.* 11. 9.

Sa racine est oblongue, grosse d'un pouce ou d'un pouce & demi, genouillée, tortueuse, blanchâtre; elle pousse une infinité de petites racines fibreuses, par lesquelles elle rampe & s'étend de tout côté. Les tiges qui sortent de la racine, sont cylindriques, lisses, vertes, dont le diamètre est d'un pouce: elles sont simples, semblables à celles du Roseau, dont elles imitent le tissu: elles s'élèvent à la hauteur d'environ douze pieds, remplies d'une moëlle blanchâtre, insipide, &

& de filamens ligneux; elles ſont envelop-pées par des eſpèces de gaînes, & par la baſe des feuilles qui naiſſent des nœuds du collet des racines. Les feuilles ſont amples, longues d'environ quatre empans, larges de quatre pouces, vertes, cannelées par des nervures fines & parallèles, partagées par une côte ſaillante, & d'un verd clair en-deſſous, & plus foncé en-deſſus; d'une odeur & d'un goût fort, un peu âcre & aromatique. Outre la tige qui reſſemble à celle du Roſeau, il ſort des nœuds des racines cachées ſous la terre pluſieurs bourgeons pointus, verdâtres, qui croiſſent à la hauteur d'un empan & demi: ils ſont genouillés, recouverts dans leurs articulations de membranes ou d'eſpèces de feuilles, leſquelles étant ſèches ſont d'un blanc rouſſeatre. De l'endroit où ces feuilles prennent leur origine, s'élèvent latéralement des pédicules ſimples, qui renferment les embryons des fleurs & des fruits, ſous des tégumens en forme de feuilles & de capſules, dont ces pédicules ſont immédiatement revêtus.

Les fleurs ſont en grand nombre ſur chaque rameau ou chaque rejetton qui ſort de la racine : il en paroît d'abord le plus ſouvent trois ou quatre enveloppées ſous ces eſpèces de petites feuilles al-

longées, & en forme de capſules. Lorſque ces enveloppes s'ouvrent, on voit une fleur à quatre pétales, dont trois ont la même longueur, & ſont oblongs, étroits, membraneux, & d'un verd blanchâtre : le quatrième pétale eſt poſé vis-à-vis les autres, & porte un ſtyle grêle & une languette ; il eſt un peu plus large, & moins long que les autres, placé intérieurement, & de couleur verte. Cette languette eſt oblongue, étroite, un peu épaiſſe, marquée d'un ſillon à la face intérieure, qui eſt oppoſée au petit pétale qui eſt au milieu, & ſur lequel elle eſt placée ; partagée en deux à ſon ſommet, d'un rouge clair, & recevant dans ſon ſillon un ſtylet grêle, blanchâtre, qui ſe termine en une petite tête mince & plate. Lorſque cette fleur n'eſt plus dans ſa vigueur, les pétales ſe plient & reſtent toujours attachés ſur la pointe des fruits. Le calyce en groſſiſſant devient un fruit qui dans ſa maturité eſt rond, & encore accompagné des feuilles des fleurs qui ſont repliées. Les fruits ſont attachés à ces rejettons qui ſortent de la racine, leſquels ne reſſemblent pas mal à des grappes de Raiſins par leur forme, étant ronds, & par leur goût qui eſt agréable, un peu acide : ils ſont recouverts d'une

écorce verte, un peu épaiſſe, charnue & aqueuſe, parſemés de cannelures fort fines dans toute leur longueur. Ils ſont partagés en trois loges par des cloiſons, de ſorte que chaque loge eſt coupée dans ſon milieu par un feuillet membraneux; & ainſi ſont formées les loges des graines. Ces graines ſont triangulaires, aromatiques, rouſſes, placées ſur ſix lignes dans les côtés applatis du fruit, attachées par leur pointe à ce feuillet membraneux, par le moyen duquel elles tiennent à une colonne triangulaire qui occupe le centre du fruit.

Lorſque ces fruits ſont mûrs, on les cueille dans le tems convenable, & on les fait ſècher à l'air : l'écorce qui eſt d'abord épaiſſe & verte, s'amincit & devient d'un roux blanchâtre. Voilà le vrai Cardamome.

On diſtingue trois eſpèces de cette plante dans l'*Hortus Malabaricus*, qui ne diffèrent que par la figure du fruit. La première, dont les fruits ſont entièrement ronds & blanchâtres, paſſe chez pluſieurs pour l'Amome en grappes des Boutiques. Cependant on a quelques raiſons d'en douter, comme nous le dirons dans l'*article de l'Amome*. On préfère cette eſpèce aux deux autres, à cauſe de

ſon excellence. La ſeconde eſpèce eſt plus longue; la troiſième eſt entièrement pointue. La première naît dans les pays de montagnes au-deſſus de Cochim & de Calicut, à trente milles environ de la mer : les deux dernières ſe trouvent aux environs de Cananor, & dans d'autres endroits des Indes. Elles aiment le p nchant des montagnes, les vallées, les lieux pleins de fange, & où il y a de l'ombre ; & elles ne peuvent ſupporter le ſoleil.

Nous avons vû des eſpèces de Cardamome apportées de la Chine, que les habitans de ce pays appellent *Tſaokeou*, qui ſont beaucoup plus grandes & plus rondes que le petit Cardamome. C'eſt peut-être la première eſpèce de l'*Hortus Malabaricus*; ou du moins on en peut conclure qu'il y a pluſieurs eſpèces de petit Cardamome même différentes de l'Amome.

Les Malayes font un très-grand uſage du Cardamome pour aſſaiſonner leurs mets, & ſurtout la chair & le poiſſon rôti.

Les différentes eſpèces de Cardamome contiennent une huile eſſentielle aromatique, qu'elles donnent en grande quantité dans la diſtillation, après les avoir maceré dans l'eau.

Le petit Cardamome eſt plus uſité dans les Boutiques : on ſe ſert principalement des graines, ayant ôté l'écorce ou l'enveloppe. Il faut choiſir celui qui eſt récent, pâle en dehors, fermé, plein d'une graine rouſſe, odorante, âcre, aromatique, & non cariée

Il aide la digeſtion, il fortifie l'eſtomac & le cerveau ; il excite les urines, & provoque les mois : quelques-uns le recommandent pour prévenir le vertige & l'apopléxie.

La doſe en ſubſtance eſt depuis ℈ß. juſqu'à ℈j. & en infuſion juſqu'à ℥ß.

On l'emploie dans la *Thériaque*, le *Mithridat*, la *Bénédicte laxative*, l'*Electuaire de Satyrion*, les *Tablettes de Magnanimité*, & le *Vinaigre Thériacal.*

ARTICLE XII.

De l'Amome.

L'Amome, AMOMUM RACEMOSUM, *Off.* Ἄμωμον, *Dioſc.* & *Gal.* Βοτρύοεν ἄμωμον, *Androm.* Βότρυς ἄμωμον, *Damocr.* AMOMUM, *Plin.* HAMEMIS aut HAMAMA, *Arab.* eſt un fruit ſec en grappes, membraneux, capſulaire, plein de graines, qui a été connu des anciens Grecs,

comme il eſt facile de le prouver par la comparaiſon que l'on en peut faire avec la deſcription de *Dioſcorides*. On en avoit perdu la connoiſſance par l'injure des tems, juſqu'à ce que ce fruit caché pendant quelques ſiècles fût remis de nouveau au jour par le moyen d'un certain *Cechinni Martinelli* Apoticaire de Verone. C'eſt ce qui eſt affirmé par *Nicolas Maronea* ou *Marogna*.

Il eſt ſurprenant de voir combien les ſentimens, même des plus habiles Botaniſtes, qui ſe ſont donné beaucoup de peine pour la recherche de ce fruit, ſont partagés ſur ce ſujet. Car *Cordus* prend pour l'Amome ce que l'on appelle communément Roſe de Jericho, ROSA HYERICHUNTINA vulgò dicta, *C. B. P. Quatramme* prend pour l'Amome le Sumach appellé RHUS MYRTHIFOLIA BELGICA, *C. B. Anguillara* le Poivre en grappe, PIPER RACEMOSUM caudatum ex Guinea, *C. B. Cluſius* l'Amome bâtard, AMOMUM SPURIUM folioſum, *C. B. Garzias* une eſpèce de Bec de Grue. D'autres prennent pour l'Amome des anciens le Botrys ordinaire, BOTRYS AMBROSIOIDES vulgaris, *C. B.* d'autres le Siſon appellé Amome dans nos Boutiques, SISON quod Amomum Officinis noſtris, *C. B. P.* d'autres le Poi-

vre long, noir, PIPER OBLONGUM NIGRUM, *C. B. P.* d'autres les Cubèbes, CUBEBÆ VULGARES, *C. B.* d'autres le Clou de Girofle, CARYOPHILLUS AROMATICUS fructu rotundo, *C. B. Nicolas Maronea* réfute avec raiſon tous ces ſentimens dans ſon ſavant Commentaire ſur l'Amome, dans lequel il démontre ſolidement que l'Amome qu'il a décrit, eſt le véritable & le légitime.

Ce fruit eſt une petite grappe compoſée au plus de dix ou douze grains ou follicules, membraneux, fibreux, faciles à rompre, ſerrés les uns près des autres, ſans pédicules, qui naiſſent du même ſarment; lequel eſt ligneux, fibreux, cylindrique, de la longueur d'un pouce; odorant, âcre, garni de feuilles entaſſées, ſoit petites & diſpoſées en écailles à la partie où ce ſarment ne porte point de follicules, ſoit de ſix feuilles plus longues qui environnent chaque follicule, comme ſi elles en étoient le calyce. Trois de ces longues feuilles ſont de la longueur d'un demi-pouce, & les trois autres ſont un peu plus courtes : elles ſont toutes minces, fibreuſes, âcres, odorantes, ſouvent retirées à leur ſommet, rarement entières, de ſorte qu'à peine s'étendent-elles au-delà des grains de l'Amome; ce qui arrive, comme il eſt

croyable, de ce qu'elles se froissent mutuellement, & se brisent à leur extrémité dans le transport. La grosseur & la figure de ces grains d'Amome est semblable à celle d'un grain de Raisin ; ils ont une petite tête ou plutôt un petit mammelon à leur pointe, & à leur extérieur des filets très-minces, ou des nervures comme des lignes dans toute leur longeur : ils ont encore trois petits sillons, & autant de petites côtes qui répondent aux trois rangs de graines qui remplissent l'intérieur des follicules, & qui sont chacun séparés par une cloison membraneuse. Chaque rang contient beaucoup de graines anguleuses, enveloppées d'une membrane mince, si étroitement que ces trois rangs paroissent ne former que trois graines oblongues. La couleur du bois & des grappes est la même : dans les uns elle est pâle, dans les autres elle est blanche, & dans d'autres elle est rousseatre. Mais on remarque très-souvent que dans les follicules blancs, les graines sont ordinairement avortées, & que dans les follicules rousseatres elles sont plus solides & plus parfaites. Ces graines sont anguleuses, d'un roux foncé en dehors, & blanches en dedans; elles sont solides, mais plus faciles à rompre que celles du Cardamome.

Les grappes ont une odeur vive, qui approche en quelque façon de la Lavande ordinaire, mais cependant plus douce; & les graines séparées de leurs follicules ont une odeur plus forte & plus âcre, & qui approche en quelque façon de celle du Camphre.

Perſonne n'a décrit la plante qui porte ce fruit. Quelques-uns croient que c'eſt le premier *Elettari* décrit dans l'*Hortus Malabaricus*. Mais il eſt aiſé d'obſerver une grande différence qui ſe trouve entre l'Elettari & l'Amome en grappes; puiſque le fruit du Cardamome ou de l'Elettari paroît être au-deſſous des pétales de la fleur, & avoir été par conſéquent le calyce de la fleur; & qu'au contraire les grains de l'Amome ſont contenus entre les pétales de la fleur ou les feuilles du calyce, & que par conſéquent elles viennent du piſtille de la fleur. On peut donc conclure avec raiſon que le Cardamome & l'Amome ſont différens genres de plantes. D'ailleurs, comme nous l'avons déja dit, les grains du Cardamome ont chacun un pédicule ſur lequel ils ſont appuyés, & les grains de l'Amome ſont immédiatement attachés à un pédicule commun.

George Camelli, dans les *Mémoires Philoſophiques de Londres*, propoſe ſous le

nom de *Tugus* une certaine plante qui naît dans les Isles Philippines, pour le vrai Amome *de Sérapion*; mais la description qu'il en fait, est si peu exacte, que nous pouvons douter avec raison si c'est le vrai Amome, ou plutôt quelqu'autre espèce de Cardamome.

L'Amome contient beaucoup d'huile essentielle aromatique, subtile & volatile, que l'on retire dans la distillation que l'on en fait après l'avoir macéré dans l'eau. Par cette huile aromatique il résiste aux poisons, atténue les humeurs épaisses, augmente le mouvement du sang, excite les esprits engourdis, rétablit l'oscillation des fibres, aide la digestion, excite les urines, les règles & la transpiration.

On l'emploie dans la *Thériaque* d'*Andromaque l'ancien*, & dans la *Bénédicte laxative*.

Les Anciens en faisoient principalement usage pour faire des Onguens.

ARTICLE XIII.
Des Cubèbes.

IL y a une grande dispute parmi les Auteurs sur les Cubèbes. Quelques-uns assurent qu'elles étoient connues des An-

ciens Grecs, & que c'eſt le Καρπήσιον *de Galien*, le PIPER ROTUNDUM *de Théophraſte*, le PIPER ſimplement, dit *d'Hippocrate*, l'Oxymyrſine *de Dioſcorides* : d'autres au contraire le nient. *Hermolaus*, *Ruellius*, *Fuchs*, & d'autres, appuyés ſur l'autorité d'*Avicenne*, de *Sérapion* & d'*Actuarius*, aſſurent que les fruits que l'on appelle communément Cubèbes, ſont le vrai CARPESIUM *de Galien*; puiſque *Sérapion* traduit par le nom de Cubèbes ce que *Galien* rapporte du Carpéſium, & que de plus dans l'Hiſtoire des Cubèbes, il leur a attribué tout ce que *Dioſcorides* a écrit du Houx. *Avicenne* eſt preſque dans le même ſentiment, & il donne le nom de *Car[illegible]* aux Cubébes, de même qu'*Actuarius* qui dit que les Barbares les appellent Κουβέβας. D'où l'on peut conclure, ou que le Carpeſium de *Galien*, & les Cubèbes des Arabes, ne ſont point différens, ou que les Arabes ſe trompent fort en confondant des choſes entièrement différentes. De plus, *Matthiol* doute ſi les Cubèbes ordinaires des Parfumeurs ſont la même choſe que les Cubébes, dont *Sérapion*, *Avicenne* & *Actuarius* ont écrit. Car il obſerve que *Galien* & les Arabes n'ont point dit que le Carpeſium ou les Cubèbes fuſſent

les fruits ou la graine d'une plante : au contraire *Galien* décrit ainſi le Carpeſium : » Ce ſont, dit il, de petits ſarmens, » ſemblables aux petites branches de Can- » nelle ; dont l'odeur & les vertus reſſem- » blent à celles de la plante appellée » Phu « Le Carpeſium de *Galien* n'étoit donc pas un fruit, mais une tige ou une racine ſarmenteuſe, entièrement différente de nos Cubèbes.

De tout ce que nous venons de dire, il me paroît très-vrai-ſemblable que nos Cubèbes étoient inconnues aux anciens Grecs ; & que les Arabes de qui nos Boutiques ont reçu cette graine, & à laquelle ils donnent encore aujourd'hui les noms de *Cubèbe* ou de *Quabèbe*, ont attribué mal à propos, & je ne ſçai par quel motif, à leurs Cubèbes tout ce que *Dioſcorides* a écrit du Houx, & *Galien* du Carpeſium, qu'ils ne connoiſſent pas. Laiſſons donc là une plus longue diſcuſſion comme inutile, & parlons des Cubèbes que l'on trouve aujourd'hui dans les Boutiques.

Les Cubèbes, CUBEBÆ VULGARES, *Off.* CUBEBÆ vel QUABEBÆ, *Arab.* ſont des fruits ou des grains deſſèchés, ſphériques, ſemblables au Poivre, quelquefois un peu plus gros, qui ont un pédicule long &

mince, dont l'écorce eſt d'un gris brun, ridée, quelquefois ſans rides, & unie avec une coque mince, fragile, qui dans ſa cavité contient une graine arrondie, noirâtre en dehors, blanche en dedans; d'une ſaveur agréable, aromatique, moins âcre que le Poivre, vive cependant, & qui attire beaucoup de ſalive.

On nous apporte deux eſpèces de Cubèbes : les unes ſont mûres; les autres ſont cueillies avant la maturité. Celles qui ne ſont pas mûres, ſont légères, ridées; leur noyau eſt petit & flaſque. Celles qui ſont mûres, ont la ſuperficie égale; leur noyau eſt gras : c'eſt pourquoi elles ſont plus pèſantes. On les apporte de l'Iſle de Java. Celles qui ſont récentes, groſſes & peſantes, ſont les meilleures.

La plante qui porte les Cubébes, eſt ſarmenteuſe, grimpante : elle approche du *Smilax aſpera*. *Paul Herman* l'appelle *Curane*, dans ſon *Traité de la Matière Médicale*. Perſonne n'a encore donné la deſcription de cette plante.

Les Cubèbes contiennent une huile eſſentielle, aromatique, ſubtile, que l'on en retire en abondance par la diſtillation : c'eſt pourquoi elles ont beaucoup de vertu dans l'apopléxie, le vertige, la paralyſie, la puanteur de la bouche, le

dégoût; elles fortifient le ton de l'eſtomac relâché, chaſſent les vents, atténuent la pituite viſqueuſe & tenace qui s'attache aux parois de l'eſtomac, & des autres viſcères, elles ſont utiles dans les maladies froides du cerveau & de la matrice. Etant mâchées long-tems avec du Maſtic, elles excitent la ſalive, fortifient le cerveau, remédient aux catarrhes, & excitent l'amour. Les Indiens, dit *Garzias*, font un grand uſage des Cubèbes macérées dans le vin pour s'exciter à l'amour, & les peuples de l'Iſle de Java pour échauffer l'eſtomac. On les recommande encore pour l'extinction de voix & l'enrouement. La doſe en ſubſtance eſt depuis iij. gr. juſqu'à ℈j. & macerées dans du vin ou autre liqueur convenable, depuis ʒj. juſqu'à ʒij.

On les emploie dans le *Vinaigre Thériacal*, & dans d'autres *compoſitions cordiales*.

ARTICLE XIV.

Du Poivre, & de ſes eſpèces.

LE Poivre, PIPER, *Latin.* Πεπερι, *Græc.* FULFUL & FULFEL, *Arab.* eſt une eſpèce d'aromate qui a toujours été

recherchée dans tous les fiécles & dans tous les pays, pour affaifonner les nourritures. Il eft auffi connu qu'employé par les anciens Grecs, les Arabes, & les Modernes. *Diofcorides*, *Galien* & d'autres en diftinguent trois fortes ; favoir, le noir, le blanc, & le long, qu'ils croient être les mêmes fruits, mais feulement différens entr'eux par le degré de maturité. Mais ces trois efpèces que l'on trouve encore dans les Boutiques, font des fruits de différentes plantes que nous confidèrerons féparément.

Le Poivre noir, Piper nigrum, *Off.* Piper rotundum, *C. B. P.* 411. eft un fruit ou une graine defféchée, petite, de la groffeur d'un Pois moyen, fphèrique, dont l'écorce eft ridée, noire ou brune; laquelle étant ôtée, on voit une fubftance un peu dure, & compacte; dont l'extérieur eft d'un verd jaune, & l'intérieur blanc. Elle laiffe une foffette vuide à fon milieu: elle eft âcre, vive ; & elle brûle la bouche & le gofier. On nous l'apporte des Indes orientales qui font fous la domination des Hollandois. On doit choifir le Poivre qui eft le plus gros, le plus pefant, & le moins ridé.

La plante fur laquelle ce fruit naît, s'appelle Poivrier, Lada, aliis Molanga,

ſive PIPER AROMATICUM, *Piſ. M. Arom* 180. MOLAGO-CODDI, *H. Malab. v. 7. 25.* Sa racine eſt petite, fibreuſe, fléxible, noirâtre : elle pouſſe des tiges ſarmenteuſes en grand nombre, ſouples & pliantes, grimpantes, vertes, ligneuſes, qui ſe couchent ſur la terre comme fait le Houblon, lorſqu'elles ne ſont pas ſoutenues par des échalas ; elles ont pluſieurs nœuds, de l'entre deux deſquels ſortent des racines qui entrent dans la terre lorſqu'elles ſont couchées deſſus. De chaque nœud naiſſent des feuilles ſolitaires, diſpoſées alternativement : elles ſont à cinq nervures, arrondies, larges de deux ou trois pouces, longues de quatre, terminées par une pointe, épaiſſes, fermes, d'un verd brun & luiſant en-deſſous, & d'un verd clair en-deſſus ; portées par des queues courtes, épaiſſes, vertes & cannelées intérieurement. Les fleurs ſont en grappes, portées ſur un ſeul pédicule monopétale, partagées en trois à leur bord. Quand les fleurs ſont tombées, il leur ſuccède des fruits ou des grains, tantôt plus gros, tantôt plus petits, ſphériques, de la groſſeur d'un Pois moyen : il y en a juſqu'à vingt, & même juſqu'à trente, attachés ſur un petit pédicule commun : ils ſont verds d'abord, rouges lorſqu'ils ſont

mûrs, unis à leur ſuperficie, laquelle ſe ride & ſe noircit lorſqu'on les ſèche. Tantôt ces grappes viennent à l'extrémité des tiges; & ce ſont celles que les payſans appellent femelle: tantôt elles naiſſent dans la partie moyenne des tiges ſur des nœuds, & oppoſées à la queue des feuilles; celle-ci ſont appellées fleurs mâles.

Cette plante fleurit tous les ans, & même deux fois lorſqu'elle eſt vigoureuſe. On recueille les fruits mûrs quatre mois après que les fleurs ſont tombées, & on les expoſe au ſoleil pendant ſept ou huit jours, pendant lequel tems l'écorce ſe noircit. Elle naît dans les Iſles de Java & de Sumatra, & dans tout le Malabar. On la cultive en plantant dans la terre des morceaux de ſes branches que l'on a coupé, & que l'on met à la racine des arbres; ou bien on la ſoutient avec des échalats, comme la Vigne.

En ôtant l'écorce du Poivre noir, on fait par l'art le Poivre blanc, qui eſt le ſeul que l'on nous apporte aujourd'hui. On enlève cette écorce, en faiſant macérer dans l'eau de la mer le Poivre noir. L'écorce extérieure s'enfle & s'ouvre, & on en retire très-facilement le grain qui eſt blanc, & que l'on ſèche; il eſt

beaucoup plus doux & plus excellent que le noir.

Ce n'eſt pas ſeulement les grains de Poivre qui ont de l'acrimonie ; c'eſt encore toute la plante : car les feuilles ſoit vertes, ſoit ſèches, les ſarmens & la racine, quand on les mâche, brûlent la langue & le goſier, & excitent la ſalive.

Le Poivre blanc, PIPER ALBUM, & LEUCOPIPER, *Off.* PIPER ROTUNDUM ALBUM, *C. B. P.* 413. eſt de deux ſortes : l'un naturel, que l'on nous apporte très-rarement ; l'autre factice très-commun. Ce n'eſt autre choſe que le Poivre noir dont on a ôté l'écorce avant de le ſècher, de la manière que nous avons dit. Il ne diffère du noir que par la couleur griſe ou blanchâtre.

On ne découvre aucune différence entre la plante qui porte le Poivre noir, & celle qui porte le blanc : de la même manière que la Vigne qui porte le Raiſin noir, n'eſt diſtinguée de celle qui porte le Raiſin blanc, que lorſque les Raiſins y ſont encore attachés, & même qu'ils ſont mûrs. Mais les plantes qui portent le Poivre blanc, ſont plus rares, & ne naiſſent que dans quelques endroits du Malabar & de Malaca, & encore en petite

quantité. *Estienne de Flacourt*, dans sa *description de l'Isle de Madagascar*, raconte qu'il y naît une espèce de Poivrier blanc : mais, comme il ne l'a pas décrite, nous ne pouvons assurer si c'est la même plante que celle qui porte notre Poivre blanc, ou si elle en est différente.

Le poivre long, PIPER LONGUM, & MACROPIPER, *Off.* PIPER LONGUM ORIENTALE, *C. B. P.* 412. est un fruit desséché avant sa maturité, long d'un pouce ou d'un pouce & demi, semblable aux chatons de Bouleau, oblong, cylindrique, & cannelé obliquement comme en spirale, avec des tubercules placés en forme de réseaux, partagé intérieurement en plusieurs petites cellules membraneuses rangées sur une même ligne en rayons ; dans chacune desquelles est contenue une seule graine arrondie, large à peine d'une ligne, noirâtre en dehors, blanche en dedans, d'un goût âcre, brûlant, un peu amer. Ces châtons sont attachés à un pédicule grêle, d'un pouce de longueur.

On doit choisir celui qui est gros, entier, récent, qui ne pique pas la langue aussitôt, mais dont l'impression dure longtems On doit rejetter celui qui est percé, carié, ou falsifié.

La plante qui porte le Poivre long,

s'appelle PIMPILIM, ſive PIPER LONGUM, *Piſ. Mautiſſ. Arom.* 182. CATTU TIRPALI, *H. Malab. v.* 7. 27. Elle diffère du Poivrier à fruits ronds, par ſes tiges qui ſont moins ligneuſes, par les queues des feuilles, & par les feuilles mêmes qui ſont plus longues, d'un verd plus foncé, découpées vers leur baſe, plus minces & plus molles, ayant deux ou trois petites nervures, outre la côte qui règne dans le milieu; leſquelles ſont ſaillantes des deux côtés, s'étendent depuis la baſe juſqu'à la pointe, & dont la nervure extérieure jette en ſe courbant de petites nervures tranſverſales, qui ſe répandent vers le bord. Les fleurs ſont monopétales, partagées en cinq ou ſix lanières fort attachées au fruit, lequel eſt cylindrique, cannelé par des ſpirales obliques & paralelles, couvert dans les interſections comme par de petites feuilles arrondies en forme de bouclier : parmi ces ſpirales il paroît des boutons ſur leſquels les fleurs étoient appuyées; ils ſont ſaillans, marqués d'un point noir, verd, jaune d'abord, d'un blanc jaunâtre en dedans, enſuite d'un verd foncé; & étant mûrs & ſecs, d'un gris noirâtre. Lorſqu'on coupe les fruits tranſverſalement, on y remarque des cellules diſpoſées en rayons, leſquelles contiennent des

graines oblongues & noirâtres. On cueille ces fruits avant qu'ils soient mûrs, & on les fait sècher pour en faire usage.

Dans l'Analyse Chymique, de ℔iv. de Poivre noir distillées dans la cornue il est sorti ℥viij. ʒiijß. de phlegme, qui avoit l'odeur & le goût du Poivre, contenant un peu de sel urineux : ℥xiv. xviij. gr. de liqueur rousseatre, empyreumatique, âcre & un peu acide, qui a donné des marques d'un sel, soit acide, soit urineux : ℥ij. ʒv. xxiv. gr. d'esprit urineux : ʒj. de sel volatil urineux concret : ʒß. d'huile essentielle limpide : ℥viij. d'huile épaisse.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥xviij. ʒvj. gr. xviij. laquelle étant calcinée pendant 10. heures, jusqu'à ce qu'elle ne donnât plus de fumée, a laissé ℥ij. ʒvj. gr. xxiv. de cendres blanches, dont on a retiré ℥j. ʒiij. gr. xij. de sel purement alkali fixe. La perte des parties qui se sont dissipées dans la distillation, a été de ℔j. ℥iv. gr. xlviij. & dans la calcination la quantité de matière qui s'est changée en flamme & en fumée, a été de ℥xiv. gr. xviij.

Mais ℔vj. de Poivre noir macerées dans l'eau commune pendant six jours, & distillées ensuite, soit dans l'alambic avec le réfrigérant, soit dans la cornue, ont

donné ℥iij d'huile essentielle aromatique, subtile, limpide, jaunâtre, ayant l'odeur du Poivre, & un goût âcre, mais foible. L'eau distillée sur laquelle l'huile nageoit, avoit l'odeur du Poivre, & un goût âcre, à cause du sel volatil urineux qui y étoit dissous, & elle rendoit trouble & laiteuse la solution du Sublimé corrosif. Les grains de Poivre ainsi macérés avoient beaucoup perdu de leur poids. Par où l'on voit que le Poivre est rempli de beaucoup de sel volatil huileux, d'où dépendent principalement ses vertus.

Le Poivre est très en usage parmi tous les peuples pour les sauces & l'assaisonnement des viandes, soit pour exciter l'appétit, soit pour aider la digestion. Dans les Indes le peuple boit de l'eau dans laquelle on a infusé une grande quantité de Poivre, pour se guérir des langueurs de l'estomac qui durent depuis long-tems. Les Indiens préparent pour le même usage, avec du Poivre récent fermenté dans de l'eau, un esprit fort ardent. Ils ont coutume de confire le Poivre long & rond dans de la saumure ou dans du Vinaigre, & ils en font provision pour s'en servir communément; & il est comme les délices de la table. On en fait un fréquent usage dans les mois pluvieux, & pour les constitutions phlegmatiques.

Le Poivre noir eſt celui qui eſt le plus en uſage parmi nous. Ceux qui ſont plus délicats, recherchent le blanc, ou celui dont on a ôté l'écorce, comme étant moins âcre. On ſe ſert rarement du Poivre long dans les ragouts, mais on le garde pour l'uſage de la Médecine; parce que ſon goût eſt moins agréable, & qu'il eſt plus âcre. Lorſqu'on preſcrit le Poivre ſimplement & ſans épithète dans les formules, on entend toujours le noir; autrement on ajoûte les mots de *blanc*, ou de *long*.

On découvre les mêmes vertus dans les trois eſpèces de Poivre. Ils échauffent, deſſèchent, atténuent; ils ſont réſolutifs, apéritifs; ils affermiſſent les fibres des viſcères trop relâchés, ils en excitent l'oſcillation, raniment les eſprits, diviſent les humeurs épaiſſes & gluantes, augmentent le mouvement du ſang, ſoit celui de circulation, ſoit celui de fermentation. Le principal uſage du Poivre eſt dans la froideur & la crudité de l'eſtomac, dans les coliques & la conſtitution froide du cerveau. Quelques-uns aſſurent que le Poivre en poudre échauffe, & que celui qui eſt entier rafraîchit; mais c'eſt mal-à-propos.

Il eſt bien vrai que le Poivre en poudre s'attachant à la tunique intérieure de

l'estomac, & étant conservé long-tems dans ses replis, excite l'ardeur & l'inflammation de ce viscère dans quelques constitutions; ce qui n'arrive pas lorsqu'on avale les grains tout entiers, quoiqu'ils ne perdent pas leur effet salutaire. Car il est certain que le Poivre entier, cuit avec les viandes, ou maceré, ne leur donne pas moins d'acrimonie que s'il étoit moulu & réduit en poudre très-fine. Le Poivre entier ne rafraîchit donc pas, mais il excite une légère chaleur dans les viscères, qui est beaucoup moindre que celle qu'excite le Poivre en poudre.

La vertu du Poivre, selon la remarque de *Schroder* d'après *Galien*, se dissipe fort aisément : on en voit assez la raison par l'Analyse Chymique qu'on en fait. On ne doit donc pas l'employer parmi les remèdes qui demandent une longue coction, si ce n'est sur la fin de l'ébullition. On ne doit pas non plus s'en servir dans les extraits.

Plusieurs personnes le vantent fort dans les fièvres intermitentes. On en prend sept, huit ou neuf grains entiers, ou grossièrement concassés, quelques heures avant l'accès. Bien plus, on assure que l'on guérit la fièvre quarte par l'usage continué de ce remède; lequel, quoiqu'il ait

ait mal réussi à plusieurs, a été cependant utile à beaucoup d'autres, soit parce qu'il a excité le vomissement, soit qu'il ait fait naître des sueurs abondantes sur la fin de l'accès. Du moins il dissipe le frisson de la fièvre; & c'est dans cette vûe que *C. Celse*, *l. iij. c. xij.* loue l'ail & l'eau chaude avec le Poivre. Mais si on prend ces grains trop tard, & lorsque l'accès est sur le point de venir, *Etmuller* observe que l'ardeur de la fièvre devient bien plus grande.

On recommande encore le Poivre comme un cordial contre les poisons coagulans, les vertiges & les catarrhes. Mais le trop grand & le trop fréquent usage du poivre est nuisible, puisquil dispose l'estomac, les intestins & les autres viscères, à l'inflammation, & qu'il allume un bouillonnement dans le sang & dans toutes les humeurs. C'est pourquoi il faut en éviter l'usage dans les tempéramens chauds, & dans toutes les inflammations des viscères. La dose en substance est depuis j. gr. jusqu'à x. & en infusion jusqu'à ℈j.

On le prescrit extérieurement pour faire cracher, dans les gargarismes & les sternutatoires, lorsqu'il est besoin d'un remède âcre, subtil & stimulant,

pour inciſer la lymphe épaiſſe qui engorge les glandes du goſier. Il appaiſe le mal de dents, en l'appliquant ſur la dent cariée; il diminue la luette lorſqu'elle eſt gonflée, & la douleur piquante des côtés de la poitrine, en l'appliquant deſſus au commencement de la maladie.

Les Indiens ajoûtent le Poivre long dans les linimens dont ils ſe ſervent contre les douleurs des membres, qui viennent de froid. On recommande le Poivre long en poudre, & renfermé dans un petit ſac, pour le mal de tête & ſes douleurs opiniâtres. On applique ce ſac ſur la ſuture coronale, ou ſur les tempes, ou au bas de la tête.

L'huile de Poivre paſſe pour un bon ſtomachique dans la froideur de l'eſtomac, ou dans le relâchement des fibres: elle eſt utile dans la colique venteuſe. *Langius* en a donné trois ou quatre gouttes avec de l'Extrait de Gentiane dans les fièvres quartes avant l'accès, & ſouvent avec un heureux ſuccès. Elle adoucit le friſſon & la courbature des fièvres intermittentes, pourvu qu'on frotte l'épine du dos, ou la région de l'eſtomac avec cette huile mêlée avec de l'huile de Laurier ou de Noix muſcade. Ce même lini-

ment eſt fort utile pour les membres paralytiques.

℞. Poivre noir entier, gr. ix.
F. avaler dans un verre de Vin deux heures avant l'accès, dans les fièvres intermittentes, après avoir bien purgé.
Ou bien :

℞. Poivre concaſſé, ℈ß.
Sommités d'Abſinthe, pinc. j.
Macérez pendant la nuit dans ℥iij. de Vinaigre tiède.
Paſſez, & faites prendre au commencement de l'accès.

℞. Poivre long, gr. vj.
Alun en poudre, gr. v.
M. F. une poudre, que l'on appliquera ſur la luette relâchée ou enflée.

℞. Poivre long, Succin blanc, ana ſ. q.
Réduiſez les en poudre, & les renfermez dans un petit ſac que l'on appliquera ſur la ſuture coronale, dans les conſtitutions froides de la tête.
Ou bien :

℞. Poivre noir en poudre, q. v.
M. avec un blanc d'œuf. F. un cataplaſme que l'on appliquera ſur les tempes, ou ſur la dernière vertèbre

du col, & que l'on renouvellera souvent dans les douleurs invétérées de la tête.

℞. Poivre noir, Clous de Girofle, ana f. q.

Pulvérisez-les & les mêlez avec du blanc d'œuf, pour appliquer en forme de cataplasme sur le côté malade, dans la vive douleur de côté.

℞. Poivre long, Hellébore blanc, ana ʒj.
Marjolaine, ℥ß.

M. F. une poudre sternutatoire, pour réveiller de l'assoupissement.

℞. Poivre noir, Poivre long, ana ʒj.
Racine de Pied de Veau, de Pyrèthre, de Cubèbes, de Cardamome, ana ʒij.
Esprit volatil de Sel Ammoniac, ℥ij.
Esprit de Vin rectifié, ℥vj.
Macérez le tout pendant huit jours. Séparez la teinture, en versant par inclination. Ajoutez huile de Succin & de Lavande, ana ʒij.

F. un liniment pour frotter les membres paralytiques.

On emploie le Poivre noir dans la *Thériaque* d'*Andromaque l'ancien*, l'*Electuaire de bayes de Laurier*. Le Poivre blanc se met dans la *Thériaqne*, le *Mithridat*, le *Diaphénic*, l'*Hière de Colo-*

quinte. Le Poivre long se met aussi dans la *Thériaque*, le *Mithridat*, le *Diascordium*, & la *Bénédicte laxative.*

Il y a une autre sorte de Poivre, qui s'appelle ÆTHIOPICUM, sive PIPER NIGRUM, & GRANUM ZELIM, *Serap.* PIPER ÆTHIOPICUM, *Matth.* AMOMUM, *Offic. nonnull.* & LONGA VITA, *Lob.* PIPER ÆTHIOPICUM SILIQUOSUM, *J.B.* On trouve sous ce nom dans quelques Boutiques plusieurs gousses attachées à une tête; longues de deux, trois, quatre pouces, cylindriques, de la grosseur d'une plume d'Oye, noirâtres, un peu courbées, divisées en petites loges, selon le nombre de graines qu'elles contiennent; ridées, composées de fibres longues, pliantes, difficiles à rompre, & d'une substance rouge cendrée. Les graines sont ovalaires, & chacune est dans une loge séparée par des cloisons charnues. Il est difficile de les tirer de leur gousse. Elles sont de la grosseur de la plus petite Fève, noires en dehors, & luisantes, d'une substance un peu dure, rousseatre, dont la texture est en manière de réseau, semblable à un rayon de Miel. Le goût tant de la gousse que des graines, approche de celui du Poivre noir. Ce poivre naît en Ethiopie; c'est de-là que lui vient le nom qu'il a

parmi les Arabes. Les Ethiopiens s'en ſervent pour les douleurs des dents.

Du Poivre de la Jamaïque.

On donne encore le nom de *Poivre* à un fruit ou à une certaine baye aromatique, que l'on apporte depuis quelques années de l'Iſle de la Jamaïque, & dont les Anglois font un très-grand uſage dans leurs ſauſſes. Cette baye eſt entièrement différente des eſpèces de Poivre dont nous venons de parler.

On l'appelle PIMENTA, *Offic. Anglican.* PIPER JAMAICENSE quibuſdam, *Dale Pharmacol.* 421. PIPER ODORATUM, JAMAICENSE noſtratibus, *Raii Hiſt.* 1507. COCCULI INDICI AROMATICI, *Muſ. Reg. Soc. Lond.* 1218. AMOMUM, *Quorumd. Cluſ. exot.* 171. AMOMUM, *Quorumd.* odore Caryophylli, *J. B. t.* 11. 94. CARYOPHYLLUS AROMATICUS fructu rotundo, CARYOPHYLLON, *Plin. C. B. P.* 411. XOCOXOCHITL, ſive PIPER TAVASCI, *Hernand.* 30. PIPER CHIAPÆ, *Redi.* PIPER THEVETI; & en François, *Poivre de la Jamaïque*, *Poivre de Thevet*, *Amomi*, *Toutes-épices*.

C'eſt un fruit deſſèché avant ſa maturité, orbiculaire, ordinairement plus gros qu'un grain de Poivre; dont l'écorce eſt brune, ridée; qui a un ombilic ou petite

couronne au haut, partagée en quatre, contenant deux noyaux noirs, couverts d'une membrane d'un noir verdâtre, séparés par une parois mitoyenne ; d'un goût un peu âcre, aromatique, & qui approche du Clou de Girofle.

L'arbre qui porte ce fruit, se nomme Myrtus arborea aromatica, foliis Laurinis latioribus & subrotundis, *Sloane Catal. Pl. Jam.* Caryophyllus aromaticus Americanus, Lauri acuminatis foliis, fructu orbiculari, *Pluk. Phyt.* 155. Myrtus arborescens, Citri foliis glabris, fructu racemoso, Caryophylli sapore, *Plum. Botan. Americ. Miss.* Cet arbre surpasse en grandeur nos Noyers d'Europe, lorsqu'il est dans une bonne terre : mais comme il se plaît surtout dans les forêts sèches, il est d'une grandeur médiocre. Il est branchu & touffu ; son tronc est le plus souvent droit & haut ; son bois est dur, pesant, d'un rouge noirâtre d'abord, ensuite devenant avec le tems noir comme de l'Ebène, ce que l'on doit entendre du cœur. Il est couvert d'un obier épais, blanchâtre, & d'une écorce très-lisse, mince, & qui tombe quelquefois par lames. L'arbre entier est fort beau, soit à cause de la disposition

de ſes branches, ſoit à cauſe de la beauté de ſes feuilles.

Ces feuilles ſont très-liſſes, & d'un verd fort agréable; elles naiſſent deux à deux, & oppoſées à chaque nœud des rameaux : elles ſont de différente grandeur; les plus amples ſont longues de quatre ou cinq, ou ſix pouces, larges de trois, ou quatre; de la figure d'une Sole ou d'une langue; fermes, liſſes, d'un verd foncé, luiſantes, parſemées de petites veines parallèles & obliques que l'on a peine à appercevoir, portées ſur des queues d'un pouce de longueur; d'une odeur & d'une ſaveur qui approche beaucoup de la Cannelle & du Clou de Girofle, légèrement aſtringente, & d'une amertume qui n'eſt pas déſagréable.

L'extrémité des tiges eſt terminée par pluſieurs pédicules longs d'un pouce, portant chacun une petite fleur, compoſée de cinq pétales blancs, arrondis, concaves, & diſpoſés en roſe, du fond du calyce de laquelle s'élève un piſtille pointu, accompagné d'étamines blanches. Quand ces fleurs ſont tombées, il leur ſuccède beaucoup de bayes couronnées ou creuſées en manière de nombril; elles ſont petites d'abord, verdâtres enſuite quand elles ſont mûres; elles ſont

plus grosses que les bayes de Genièvre, noires, lisses & luisantes : elles contiennent une pulpe humide, verdâtre, âcre & aromatique, & le plus souvent deux graines dans le centre, séparées par une membranne mitoyenne, faisant ensemble un globule ; car l'une & l'autre graine est hémisphérique. C'est pourquoi *Clusius* ne lui attribue qu'une seule graine qui se divise en deux parties.

Cet arbre naît dans les Isles Antilles. Le *R. P. Plumier* l'a observé dans les Isles de Sainte-Croix, de Saint-Domingue, & les Grenadines. Mais il croît partout dans les forêts qui sont sur les montagnes de la Jamaïque, & surtout du côté du Septentrion. Dans cet endroit, dit *M. Sloane*, les feuilles en sont plus larges ou plus étroites ; mais il n'ose pas déterminer si ce sont des espèces différentes, ou seulement des variétés, n'ayant pas vu le fruit de l'arbre à feuilles plus larges. L'espèce décrite par le *P. Plumier* diffère de celle de *M. Sloane*, par la largeur des feuilles.

Les habitans montent sur quelques-uns de ces arbres ; ils en coupent d'autres & les abbatent ; ils prennent les rejettons chargés de fruits verds, qu'ils séparent des petites branches, des feuilles & des

bayes qui sont mûres; ensuite ils les exposent pendant plusieurs jours aux rayons du soleil sur de l'étoffe, depuis le lever jusqu'au coucher, prenant garde qu'ils ne soient mouillés de la rosée du matin & du soir. Ces bayes étant ainsi sèchées, deviennent ridées; & de vertes qu'elles étoient, elles deviennent brunes, & en état d'être vendues.

Les Anglois regardent cette baye comme un des meilleurs aromates qui soient en usage; & son goût agréable, & qui tient de plusieurs espèces, fait qu'ils lui donnent un nom qui signifie tous les aromates ensemble : car elle a le goût du Clou de Girofle, de la Cannelle & du Poivre, mais plus doux

Ce fruit distillé dans un balon, donne une huile essentielle qui va au fond de l'eau, & dont l'odeur est agréable.

On l'emploie pour assaisonner les nourritures; il fortifie l'estomac, il aide la digestion, il récrée les esprits, & augmente le mouvement du sang.

Les Chirurgiens d'Amérique emploient souvent les feuilles de cet arbre dans les bains pour les jambes des hydropiques, & pour faire des fomentations sur les membres paralytiques.

Article XV.

Des Clous de Girofle, du Clou matrice & du Clou de Girofle Royal.

Théophraste, *Dioscorides* & *Galien* ne font aucune mention des Clous de Girofle, quoique *Sérapion* ait apporté là-dessus l'autorité de *Galien*; mais c'est mal-à-propos. *Pline* paroît en avoir parlé, en disant, *liv.* 12. *c.* 15. » Il y a encore à » présent dans les Indes quelque chose » de semblable aux grains de Poivre : on » lui donne le nom de *Garyophyllon*; il est » plus gros & plus cassant. « Mais les plus savans Critiques doutent avec beaucoup de raison que ce soit la même chose que nos Clous de Girofle; puisque ces Clous ne sont pas des graines, ni semblables aux Poivre; mais ils soupçonnent que ce que *Pline* appelle *Garyophyllon*, sont les Cubèbes des Boutiques.

Paul Eginette est le premier qui parle des Clous de Girofle que l'on emploie dans les viandes & dans les remèdes. Les Arabes ont aussi connu cet aromate.

Les Clous de Girofle, Caryophilli aromatici, *Off.* Καρυοφύλλον *P. Ægin.* Carunfel, *Sérap.* sont des fruits desséchés avant leur maturité, longs environ

K vj

d'un demi-pouce, de figure de clou, presque quadrangulaires, ridés, d'un brun noirâtre, qui ont à leur sommet quatre petites pointes en forme d'étoile; au milieu desquelles s'élève une petite tête de la grosseur d'un petit Pois, formée de petites feuilles appliquées les unes sur les autres en manière d'écailles, qui étant écartées & ouvertes laissent voir plusieurs fibres rousseatres; entre lesquelles il s'élève dans une cavité quadrangulaire un style droit de même couleur, qui n'est pas toujours garni de sa petite tête, parce qu'elle tombe facilement lorsqu'on transporte les Clous de Girofle. Ils sont âcres, un peu amers & agréables; leur odeur est très-pénétrante.

On choisit les Clous de Girofle noirs, pesans, gras, qui brûlent presque la gorge, d'une odeur excellente, & qui laissent échaper une humidité huileuse lorsqu'on les presse.

L'arbre qui porte les Clous de Girofle, s'appelle Giroflier, CARYOPHYLLUS AROMATICUS, fructu oblongo, *C. B. P.* 410. TSHINKA *Pison. M. Arom.* 177. Il est de la forme & de la grandeur du Laurier: son tronc a un pied & demi d'épaisseur; il est dur, branchu, & revêtu d'une écorce, comme celle de l'Olivier; ses rameaux

s'étendent au large, & font d'une couleur rouffe-claire, garnis de beaucoup de feuilles fituées alternativement, femblables à celles du Laurier ; longues d'une palme, larges d'un pouce & demi, unies, luifantes, pointues aux deux extrémités, avec des bords un peu ondés ; portées fur une queue longue d'un pouce, laquelle jette dans le milieu de la feuille une côte d'où fortent obliquement des petites nervures qui s'étendent jufques fur les bords.

Les fleurs naiffent à l'extrémité des rameaux, en bouquet : elles font en rofe, à quatre pétales bleues, d'une odeur très-pénétrante ; chaque pétale eft arrondi, pointu, marqué de trois veines blanches. Le milieu de ces fleurs eft occupé par un grand nombre d'étamines purpurines, garnies de leurs fommets. Le calyce des fleurs eft cylindrique, de la longueur d'un demi pouce, épais d'une ligne & demie ou de deux lignes, partagé en quatre parties à fon fommet ; de couleur de fuie, d'un goût âcre, agréable & fort aromatique ; lequel, après que la fleur eft fèchée, fe change en un fruit ovoide, ou de la forme d'une Olive, creufé en nombril, n'ayant qu'une capfule, de couleur rouge d'abord, enfuite noirâtre, qui contient une amande oblon-

gue, dure, noirâtre, creusée d'un sillon dans sa longueur.

Lorsque le fruit est mûr, il s'appelle *Antophyllus* dans les Boutiques : les Indiens l'appellent *Mere des fruits*, & les François le nomment *Clou matrice* ; parce que lorsqu'on le laisse sur l'arbre, il tombe de lui-même l'année suivante ; & quoique sa vertu aromatique soit foible, il est estimé, & sert à la plantation : car étant semé, il germe, & dans l'espace de huit ou neuf ans il est un grand arbre qui porte du fruit.

On cueille les Clous de Girofle, savoir, les calyces des fleurs & les embryons des fruits, avant que les fleurs s'épanouissent, depuis le mois d'Octobre jusqu'au mois de Février ; & on les cueille en partie avec les mains, & en partie on les fait tomber avec des longs roseaux ou avec des verges. On les reçoit sur des linges que l'on étend sous les arbres, ou on les laisse tomber sur la terre, dont on a coutume dans le tems de cette récolte de couper avec grand soin toute l'herbe. Lorsqu'ils sont nouvellement cueillis, ils sont roux & légèrement noirâtres : mais ils deviennent noirs, en se séchant, & par la fumée. Car on les expose pendant quelques jours à la fumée sur des clayes,

& enfin on les fait bien ſècher au ſoleil ; & étant ainſi préparés, les Hollandois les portent par toute la terre.

L'arbre qui porte les Clous de Girofle, naît dans les Iſles Moluques, ſituées près de l'Equateur : mais les Hollandois le cultivent avec grand ſoin dans l'Iſle Ternate.

Les Clous de Girofle récens donnent par l'expreſſion une huile épaiſſe, rouſſeatre & odorante : mais dans la diſtillation il ſort beaucoup d'huile eſſentielle aromatique, qui eſt d'abord limpide & jaunâtre, enſuite rouſſeatre, peſante, & qui va au fond de l'eau ; enfin une huile empyreumatique, épaiſſe, avec une liqueur acide. Le *Caput mortuum*, calciné, donne par la lixiviation un peu de ſel fixe ſalé.

On fait principalement uſage des Clous de Girofle dans les cuiſines ; on les recherche tellement, & ils plaiſent ſi fort, que l'on mépriſe preſque les nourritures qui ſont ſans Clous de Girofle. On les mêle dans preſque tous les mets, les ſauſſes, les vins, les liqueurs ſpiritueuſes & les boiſſons aromatiques. On les emploie auſſi parmi les odeurs.

Les Médecins attribuent aux Clous de Girofle la vertu d'échauffer & de deſſè-

cher. On les recommande contre les affections froides du cerveau, le vertige, la foiblesse de la vûe, le mal de tête, la pamoison, la palpitation, la foiblesse de l'estomac, l'impuissance, la suppression des règles, & les maladies hystériques. Ils résistent à la contagion de l'air, soit en les mangeant, soit en faisant des fumigations.

La dose en substance est depuis iij. gr. jusqu'à ℈j. & en infusion depuis ʒß. jusqu'à ʒij. On les emploie extérieurement dans de petits sacs plats pour l'estomac, soit pour arrêter le vomissement, soit pour en guérir les douleurs qui viennent d'une cause froide. Quelques-uns mettent sur leur tête de la poudre de Clous de Girofle contre les douleurs & pesanteurs de tête. Etant mâchés long-tems dans la bouche, ils excitent utilement la salive dans les fluxions du cerveau, & dans la paralysie de la langue.

On retire une huile essentielle de Clous de Girofle *per descensum*, ou par l'alambic, qui non-seulement a les mêmes vertus, mais qui est encore bonne pour la carie des os & pour le mal de dents. Dans l'apopléxie on en frotte la partie postérieure & inférieure de la tête; & dans les maux de dents on y trempe du coton,

que l'on applique dans la dent cariée, dont il appaiſe la douleur. La doſe eſt d'une ou de deux gouttes intérieurement.

℞. Clous de Girofle, & Cannelle, ana ℈j.
Noix Muſcade, gr. xv.
Sucre, ℥jß.

M. F. une poudre ſtomachique pour prendre dans du Vin rouge, dans les crudités, les vents de l'eſtomac, & les envies de vomir.

℞. Clous de Girofle, Noix muſcade, Cannelle, ana ℥ij.
Macis, graine de Carvi, de Fenouil, ſommités d'Abſinthe, ana ℥ij.

M. F. une poudre groſſière, que l'on renfermera dans un petit ſac, que l'on plongera dans du Vin rouge, ou dans du Vin de Canaries chaud, & que l'on appliquera auſſi-tôt ſur la région de l'eſtomac, pour aider la digeſtion & appaiſer le vomiſſement; ou que l'on appliquera ſur la tête dans les catarrhes, & la conſtitution froide du cerveau.

℞. Racine d'Angélique ſèche, ℥ij,
Clous de Girofle, Noix muſcade.
Macis, ana ℥j.
Iris de Florence, fleurs de Lavande, ana ℥ß.

Styrax Calamite, Oliban, Succin, ana ℥j.

F. une poudre un peu grossière, que l'on mettra avec du coton dans une étoffe de ſoye piquée, & dont on fera un bonnet que l'on mettra ſur la tête toutes les nuits, apres l'avoir échauffée avec la fumée de Succin & de Maſtic jettés ſur les charbons ardens. On s'en ſervira dans les maladies de la tête qui viennent d'humidité & de pituire, & dans les vieilles douleurs catarrheuſes & froides.

℞. Huile de Clous de Girofle, gout, ij.
Huile de Cannelle, gout. viij.
Teinture d'Ambre, gout. j.
Sucre cryſtalliſé réduit en une poudre très-fine, ℥ß.

M. & conſervez cette poudre dans une bouteille bien fermée, pour s'en ſervir dans l'occaſion. La doſe eſt ʒj. diſſoute dans du Vin rouge ou dans du Vin d'Eſpagne, pour fortifier l'eſtomac foible, & pour aider la digeſtion.

℞. Huile de Clous de Girofle, de Romarin, de Sauge ana ℈j.
Huile de Noix muſcade tirée par expreſſion, Huile de Palmier, ana ʒjß.

M. F. un liniment, dont on frottera les membres paralytiques & attaqués de catarrhe ; la tête, dans les maladies froides pituiteuses & catarrheuses, dans la stupidité, & les affections soporeuses ; la région de l'estomac, dans la difficulté de la digestion, & dans les coliques venteuses.

On emploie les Clous de Girofle dans la *Poudre contre l'avortement*, de *Charas* ; la *Poudre dysentérique*, du même Auteur ; l'*Electuaire d'Orviétan*, d'*Hoffman* ; la *Bénédicte laxative*, l'*Opiate* de *Salomon*, les *Tablettes de courage.* On se sert de l'huile de Girofle dans l'*Electuaire de Satyrion*, de *Charas* ; le *Baume apoplectique*, du même ; & le *Baume vulnéraire de Metz*, de *Schroder.*

Du Clou matrice.

On trouve rarement dans les Boutiques ce que l'on appelle *Clous matrices.* Les Hollandois ont coutume de les confire avec du Sucre, lorsqu'ils sont récens ; & dans les longs voyages sur mer, ils en mangent après le repas pour rendre la digestion meilleure, & pour prévenir le Scorbut.

Du Clou de Girofle Royal.

Les Auteurs font mention d'une autre espèce de Clous de Girofle, que l'on trouve

très-rarement dans les Boutiques. On l'appelle *Clou de Girofle Royal*, CARYOPHYLLUS ramosus vel dentatus, *J. Bodæi à Stapel.* CARYOPHYLLUS SPICATUS, Indis TSHINKA-POPOUA, *Pison. M. Arom.* 179. CARYOPHYLLUS REGIUS, *Wormii. Mus.* 203. C'est une espèce de petit épi qui imite la grosseur, la couleur, l'odeur & le goût du Clou de Girofle. Il n'est pas étoilé, il n'a point de tête; mais il est comme partagé depuis le bas jusqu'au haut en plusieurs particules ou écailles, & il se termine en pointe.

Les Hollandois l'appellent *Clou de Girofle Royal*, parce que les Rois & les Grands des Isles Moluques l'estiment jusqu'à la superstition, non pas tant pour son goût & sa bonne odeur, que pour sa figure singulière, ou plutôt parce qu'il est infiniment rare : car ils soutiennent qu'on n'en a trouvé jusqu'à présent qu'un seul arbre, & dans la seule Isle de Makian.

Rai & Herman croient que ces arbres ne diffèrent point de l'espèce des Clous de Girofle ordinaires; mais que ce sont des jeux de la Nature, & qu'ils appartiennent à l'ordre monstrueux des Végétaux.

Les Indiens ont coutume de passer un fil dans la longueur de ces Cloux, afin de les porter à leur bras à cause de leur bonne odeur.

Article XVI.

De l'Anacarde.

L'Anacarde, Anacardium, *Off.* Ἀνακάρδιον, *P. Ægin. & Actuar.* Baladar, *Sérap.* est un fruit, ou plutôt un noyau applati, de la figure du cœur d'un petit oiseau; noirâtre, brillant, long d'environ un pouce, se terminant en une pointe mousse, attaché à un pédicule ridé qui occupe toute la base, qui renferme sous une double enveloppe fort dure, & qui est une espèce d'écorce, un noyau blanchâtre, d'un goût doux comme l'Amande ou la Chataigne; entre la duplicature de cette enveloppe est un suc mielleux, âcre & brûlant, placé dans les petits creux d'une certaine substance fongueuse, ou diploé. On l'apporte des Indes orientales. Les anciens Grecs ne le connoissoient pas.

Il faut choisir l'Anacarde récent, très-noir, pesant, qui contient un noyau blanc, & une liqueur copieuse & fluide.

Le *R. P. George Camelli* de la Compagnie de Jesus, dans l'Index des plantes qui naissent dans l'Isle de Luzone,

que *Jean Rai* a fait imprimer, rapporte trois eſpèces d'arbres d'Anacarde. La première & la plus petite s'appelle *Ligas* : la ſeconde, ou la mitoyenne eſt le véritable Anacarde des Boutiques : la troiſième eſpèce ſe nomme *Cajou*, ou *Acajou*; nous en parlerons dans la ſuite.

[La première eſpèce, ou le *Ligas*, eſt un arbre ſauvage, de médiocre grandeur, qui vient ſur les montagnes, & dont les jeunes pouſſes répandent, étant caſſées, une liqueur laiteuſe, qui en tombant ſur les mains, ou ſur le viſage, excite d'abord une démangeaiſon, & peu-à-peu l'enflure. La feuille de cet arbre eſt longue d'un empan & plus, d'un verd foncé, rude, & qui a peu de ſuc. Ses fleurs ſont petites, blanches, découpées en forme d'étoile, & diſpoſées en grappe à l'extrémité des tiges. Ses fruits ſont de la groſſeur de ceux que porte l'Erable : leur couleur eſt d'un rouge ſafrané, & leur goût acerbe comme celui des Pommes ſauvages. Au ſommet de ces fruits eſt attaché un noyau noir, liſſe, luiſant, & plus long que les fruits : l'amande qu'il contient, étant mâchée, picote & reſſerre un peu le goſier.

La ſeconde eſpèce, ou l'Anacarde

moyen, eſt appellée ANACARDIUM ALTERUM ſeu MEDIUM & LEGITIMUM, *Off.* ANACARDIUM ORIENTALE, *Jonſ. Dendrol.* 156. ARBOR INDICA, fructu conoide, cortice pulvinato, nucleum unicum nullo oſſiculo tectum claudente, *Raii Hiſt.* 2. 1566. BALADOR, vel BALADUR, *Arab.* BIBO, *Ind.* FABA DE MALACA, *Luſitan.* C'eſt un grand arbre, beau & droit, haut de ſoixante & dix pieds, & épais de ſeize environ, qui ſe plaît ſur le bord des fleuves, & qui jette au loin & en tout ſens pluſieurs branches de couleur cendrée. Son bois eſt blanchâtre, couvert d'une écorce cendrée. Sa racine eſt fibrée, rougeatre, garnie d'une écorce rouſſe, ſans odeur, mucilagineuſe, & d'une ſaveur un peu ſalée. Ses feuilles ſont grandes, quelquefois de trois coudées, longues & ovalaires, attachées aux rameaux par de petites queues, diſpoſées à leur extrémité en manière de roſe, épaiſſes, nombreuſes, rudes, liſſes, luiſantes, vertes en-deſſus, un peu cendrées en-deſſous, inſipides & ſans odeur. Ses fleurs ſont petites, ramaſſées en grappes, blanchâtres, de bonne odeur, taillées en étoile, & portées ſur de longs pédicules violets qui ſortent du tronc; elles ſont compoſées d'un calyce verd, pointu,

découpé en cinq quartiers, & de cinq pétales jaunes, ovales, pointus & blanchâtres à leur bord; entre lesquels sont placées autant d'étamines blanchâtres, garnies de sommets partagés en deux, & au milieu un petit style blanchâtre. Les fleurs étant passées, il leur succède des fruits allongés, plus petits qu'un œuf de Poule, sans noyaux, bons à manger, rougeatres d'abord, ensuite de couleur pourpre foncé en dehors, jaunâtres aussi d'abord en dedans, & bientôt après d'un bleu rougeatre; d'une saveur acerbe, portant à leur sommet un noyau de figure de cœur, verd dans le commencement, rougeatre par la suite, & enfin noirâtre. Cet arbre croît dans les Indes Orientales, le Malabar & les Isles Philippines.

Les Indiens font cuire les tendres sommets de cet arbre, pour les manger. Les Anacardes, ou plutôt les noyaux de l'Anacarde, sont bons à manger & agréables: car ils ont le goût des Amandes, des Pistaches & des Chataignes, lorsqu'ils sont récens. Les habitans des pays où ils viennent, s'en nourrissent; ils en ôtent facilement l'écorce en les rôtissant sous la cendre. On sert ces fruits parmi les autres mets, soit verds & confits dans du Sel; soit mûrs, avec du Sucre.

Le

Le même *Camelli* assure que le noyau de l'Anacarde n'est point du tout nuisible, & que la vertu caustique & dangereuse qu'on lui attribue, dépend seulement du suc mielleux qui est caché dans les petits creux de l'écorce. Les Indiens s'en servent comme d'un caustique. On en frote les condylomes & les autres excroissances charnues que l'on veut consumer, les écrouelles, les verrues & les dartres vives que l'on veut déraciner. Ce suc mielleux est utile pour mondifier les ulcères des bestiaux : si l'on en introduit dans une dent creuse & pourrie, il la brise, la brûle & la consume facilement. On l'emploie avec de la Chaux vive pour marquer les étoffes de soie, & autres choses : car la marque en est si durable, qu'on ne peut l'enlever, quelque lessive que l'on fasse. On fait une excellente encre à écrire avec les fruits verts de l'Anacarde pilés, & mêlés avec de la lessive & du vinaigre.

C'est du suc mielleux, dit *Camelli* d'après *Sérapion*, que dépend toute la vertu que les Médecins attribuent à ces noyaux ; savoir, de faire revenir la mémoire, de rappeller le sentiment, d'aiguiser l'esprit, de secourir dans les maladies du cerveau qui viennent d'une cause

froide, d'atténuer le ſang trop épaiſſi, d'aider tous les ſens, la perception, l'intelligence & la mémoire.

Parmi les Médecins, quelques-uns condamnent entièrement l'uſage des Anacardes, parce qu'ils ulcèrent les parties, qu'ils enflamment le ſang & les humeurs. *C. Hoffman* n'emploie pas les Anacardes intérieurement, de quelque manière qu'ils ſoient préparés : au contraire il condamne entièrement la Confection d'Anacarde, qu'il appelle Confection *des ſots*, & non *des ſages*, comme quelques-uns l'appellent ; parce qu'il a vû des perſonnes devenues maniaques pour en avoir fait uſage. Cependant il raconte une Hiſtoire bien ſurprenante, d'un homme qui étant auparavant ſtupide, ignorant & incapable d'inſtruction, devint ſi ſavant en peu de mois, après avoir pris de l'*Electuaire d'Anacarde*, qu'il devint Profeſſeur en Droit : mais peu d'années après il devint ſi ſec & ſi altéré, qu'il bûvoit juſqu'à s'enyvrer tous les jours, & devint par-là inutile à lui-même & à ſes concitoyens, & mourut enfin miſérablement.

Quelques-uns ont oſé exciter la fièvre avec ce remède, dans les maladies froides. Le même *C. Hoffman* les condamne hautement.

Le suc mielleux de l'Anacarde appliqué extérieurement fait disparoître les dattres, les feux du visage & les feux volages; mais aussitôt après avoir fait des linimens sur les parties malades, il faut les laver avec de l'eau.

Les Arabes préparoient un Miel d'Anacarde & une Confection, qui ne sont plus du tout en usage à présent, à cause de leurs qualités; lesquelles, si elles ne détruisent pas notre constitution, sont du moins peu utiles ou incertaines.

ARTICLE XVII.

De la Noix d'Acajou.

LA Noix d'Acajou, CAJOUS & ACAJOUS, *Off.* ANACARDIUM OCCIDENTALE, *Quorumd.* est un fruit ou plutôt un noyau qui a la figure d'un rein, de la grosseur d'une Chataigne, couvert d'une écorce grise ou brune, épaisse d'environ une ligne, composée comme de deux membranes, & d'une certaine substance qui est entre les deux, qui est fongueuse, & comme un diploé, qui contient dans ses cellules un suc mielleux, rousseatre, âcre & mordicant; de sorte que si l'on en frote légèrement la peau, il la brûle

comme le feu : & si quelqu'un la mord par imprudence, elle brûle tellement les lèvres & la langue, qu'il y vient une grande douleur. L'amande qui est sous cette écorce, a aussi la figure d'un rein : sa substance est blanche, elle a la consistence & le goût de l'Amande douce ; elle est revêtue d'une petite peau jaune, qu'il en faut ôter.

L'arbre qui porte ce fruit, s'appelle ACAJOU, *Theveti Franciæ Antartic.* 120. *I.R.H.* ANACARDII ALIA SPECIES, *C. B. P.* 512. CAJOUS, *J. B.* t. 1. 336. ARBOR ACAJOU, vulgò CAJOU, *Pison. M. Arom.* 193. ACAJAIBA, *Marcgr.* 94. KAPA-MAVA, *H. Malab.* t. 3. 65. (ANACARDIUM OCCIDENTATE Cajous dictum, ossiculo renis leporis figurâ, *Herm. H. L. B.* 36. POMIFERA, seu potiùs PRUNIFERA INDICA, Nuce reniformi, summo Pomo innascente, Cajous dicta, *Raii Hist.* 2. 1694. ANACARDIUM OCCIDENTALE, *Jons. Dendrol.* 156.) Cet arbre naît non-seulement dans les Isles de l'Amérique, mais encore dans le Brésil & dans les Indes. Il s'élève plus ou moins haut, selon la différence du climat & du terroir. Car dans le Brésil il égale la hauteur des Hêtres, comme l'assure *Marcgrave*, quoique dans le Malabar & dans les Isles

d'Amérique il ſoit d'une médiocre grandeur. Le *R. P. Plumier*, Botaniſte du Roi, le décrit ainſi dans ſa Botanique d'Amérique.

C'eſt un arbre qui eſt preſque de la grandeur de notre Pommier, fort branchu, & garni de beaucoup de feuilles, couvert d'une écorce ridée & cendrée. Ses feuilles ſont arrondies, longues d'environ cinq pouces, & larges de trois, attachées à une queue courte; liſſes, fermes comme du parchemin; d'un verd gai en deſſus & en deſſous, ayant une côte & des nervures paralleles. Au ſommet des rameaux naiſſent pluſieurs pédicules chargés de petites fleurs, diſpoſées en manière de paraſol, (dont le calyce eſt découpé en cinq quartiers, droits, pointus, & en forme de lance; & dont la fleur qui eſt en forme d'entonnoir, eſt compoſée de cinq pétales, longs, pointus, en parties rougeatres, & en partie verdâtres, rabbatus en dehors, & plus longs que le calyce; & dix étamines déliées, de la longueur des pétales, & garnies de petits ſommets : elles entourent le piſtille, dont l'embryon eſt arrondi : le ſtyle eſt grêle, recourbé, de la longueur des pétales; & le ſtygmate qui le termine, eſt pointu. Le fruit eſt charnu, en forme

de Poire, plus gros qu'un œuf d'Oye, ou du moins égal, couvert d'une écorce mince, très-liſſe & luiſante, tantôt pourpre, tantôt jaune, & tantôt coloré de l'un & de l'autre : ſa ſubſtance intérieure eſt blanche, ayant beaucoup de ſuc, douce, mais un peu acerbe. Ce fruit tient à un pédicule un peu plus long d'un pouce, & porte à ſon ſommet un noyau en forme d'un rein, long d'environ un pouce & demi, liſſe en dehors, & d'un verd obſcur & cendré). L'écorce de ce noyau eſt épaiſſe, & comme à deux lames, entre leſquelles eſt un diploé de même que dans les os du crâne; lequel contient un ſuc, ou une huile très-cauſtique, & d'un jaune foncé. L'amande que contient ce noyau, a auſſi la figure d'un rein; elle eſt blanche, couverte d'une peau mince & blanchâtre : elle a un goût qui approche beaucoup de celui de la Piſtache. Ce fruit a une odeur forte; & il eſt ſi acerbe, que s'il n'étoit adouci par l'abondance du ſuc qui en ſort quand on le mâche, à peine pourroit-on le manger.

Cet arbre étant coupé, ou même ſans l'être, répand beaucoup de gomme rouſſeatre, tranſparente & ſolide; laquelle étant imbibée d'eau ſe fond comme la Gomme

Arabique, & tient lieu de la meilleure Glu.

On exprime un ſuc des fruits, lequel ayant bien fermenté, devient vineux & capable d'enyvrer. Il excite très-bien les urines. On en retire un eſprit ardent fort vif. Celui qui eſt vieux, enyvre plutôt que le nouveau ; & on en fait un excellent Vinaigre. Les Indiens recherchent avec plus d'avidité les amandes que les fruits. Non ſeulement elles fourniſſent une agréable nourriture ; mais on les recommande encore pour porter à l'amour. Le ſuc mielleux qui eſt contenu entre les deux écorces, teint le linge d'un couleur de fer, qu'il eſt très-difficile de faire en aller. Les habitans en tirent beaucoup d'huile, qui eſt en uſage pour peindre le linge d'une couleur noirâtre qui ne s'efface point. Si l'on ſe ſert de cette même huile pour peindre le bois, il ne ſe corrompt point. On dit encore, qu'il n'y a rien de plus excellent que ce ſuc appliqué extérieurement pour le feu volage, la dartre, la galle, & pour faire mourir les petits vers, & pour d'autres maladies. En effet beaucoup de femmes ont coutume d'emporter par le moyen de ce ſuc, les taches jaunes du viſage ; car il corrode & exulcère la peau

qui est gâtée par ces taches, & il en vient une nouvelle bien colorée. Mais il faut observer que l'application de ce suc est pernicieuse dans le tems des règles; car j'ai observé qu'il s'élevoit alors des érysypeles sur tout le visage. Les femmes & les filles doivent donc s'en abstenir dans le tems de leurs règles. Les habitans du Brésil comptoient autrefois leur âge par le moyen de ces noyaux; ils en serroient un tous les ans.

Article XVIII.
De la Noix appellée Ben.

La Noix appellée Ben, Nux Ben, Balanus Myrepsica, & Glans unguentaria, *Off.* Βάλανος Μυρεψική, *Diosc.* Μυροβάλανος, & Βάλανος αἰγυπτία, *Græc. nonnull.* Myrobalanum, & Glans Ægyptia, *Plin.* Ben, *Arab.* est une petite noix de la grosseur d'une Aveline, de figure tantôt oblongue, tantôt arrondie, triangulaire, couverte d'une coque blanchâtre, médiocrement épaisse, fragile, contenant une amande assez grosse, couverte d'une pellicule fongueuse, blanche, de la consistence d'une Aveline ou d'une Amande grasse, & amère. On estime celle qui est récente, pleine, blanche, & qui se sépare ai-

ſément de ſa coque. On nous l'apporte d'Egypte.

Les anciens Grecs connoiſſoient le Ben, quoique *Théophraſte* prononce que ce fruit eſt inutile, & que les Parfumeurs ſe ſervent de la coque de ce fruit, parce que ſon odeur eſt agréable. Ce que *Pline* aſſure auſſi après *Théophraſte.* » Les » Parfumeurs, dit-il, preſſent ſeulement » les écorces ; les Médecins pilent les » amandes, en y verſant peu à peu de » l'eau chaude. « Ces paroles feroient naître des doutes ſur leur fruit appellé *Balanus Myrepſica*, ſi *Dioſcorides* n'avoit dit qu'en pilant & en preſſant la partie intérieure, ou l'amande, comme l'on fait les amandes amères, il en ſort une liqueur dont on ſe ſert à la place d'huile pour les onguens précieux. Et en effet l'écorce eſt ſèche, ſans ſuc, & ſans odeur ; il n'y a que l'amande qui ſoit graſſe, qui rende une huile limpide, ſans odeur, & qui ne devient jamais rance, quelque tems qu'on la garde : c'eſt pourquoi les Parfumeurs la recherchent encore beaucoup à préſent, pour recevoir les odeurs des fleurs & les conſerver, comme nous le dirons ci-après.

Méſué établit deux eſpèces de cette Noix ; la grande, & la petite. La petite

eſt celle dont il s'agit ici ; mais la grande eſt le fruit d'un arbre qui s'appelle MOURINGOU, *H. Malab.*

Nous n'avons aucune deſcription entière de l'arbre qui porte ce fruit. *Belon* qui l'a vû auprès d'une montagne d'Arabie appellée *Pharagou*, dans le chemin du Caire au Mont Sinaï, dit qu'il reſſemble au Bouleau par ſa grandeur, ſes rameaux, & par ſon tronc qui eſt blanc. *Aldinus* décrit cet arbre encore tout jeune, tel qu'il étoit né dans le Jardin de *Farnéſe* ; mais il n'en décrit pas la fleur ni les fruits. *Jean Bauhin* apporte la deſcription des fruits, mais non des fleurs.

Ainſi l'arbre appellé GLANS UNGUENTARIA, *C. B. P.* BALANUS MYREPSICA, *H. Farneſ.* 72. a deux ſortes de feuilles, pour parler comme *Aldinus* : l'une ſimple, & l'autre branchue. La feuille branchue, conſidérée depuis l'endroit par où elle tient à la tige, eſt compoſée d'une côte molle, pliante, cylindrique, très-grêle, ſemblable au petit Jonc, ou à un rameau de Genêt, mais une fois plus menue ; longue de plus d'une coudée, & plus grêle & pointue à ſon extrémité. De cette côte ſortent des queues, ou de menues côtes d'une palme & plus de longueur, fort écartées les unes des au-

tres, mais toujours rangées deux à deux, garnies chacune de quatre ou de cinq conjugaiſons de feuilles, qui ſe terminent auſſi en une pointe fort menue. Le tout enſemble forme la feuille branchue ; mais ces rameaux de feuilles portent pluſieurs petites feuilles, à leurs nœuds, toujours poſées deux à deux, de figure & de grandeur différentes ; car les premières ſont à pointe mouſſe, comme les feuilles du Tourne-ſol : celles qui ſont au milieu, ſont plus pointues, & ſemblables à celles du Myrthe ; & celles qui ſont à l'extrémité, ſont plus petites & plus étroites, & approchent de celles de la Renouée. Elles tombent toutes en Hyver : car, quoique ces petites feuilles tombent d'abord d'elles-même, néamoins toute la feuille branchue tombe enſuite : & c'eſt pourquoi *Aldinus* lui a donné le nom de *feuille.* Car ſi c'étoit une branche, dit-il, elle ne tomberoit pas. La racine de cette plante eſt épaiſſe, ſemblable en quelque façon à celle du Navet, noire en dehors, & peu branchue. Le fruit, ſelon *Bauhin*, eſt une gouſſe longue d'une palme, compoſée de deux coſſes, cylindrique, grêle, partagée intérieurement en deux loges, renflée depuis ſon pédicule juſqu'à ſon milieu ; contenant une noiſette dans cha-

que loge. Cette gousse est pointue, ou en forme de stylet, courbée en manière de bec à son extrémité, rousseatre en dedans, brune ou cendrée en dehors, cannelée & ridée dans toute sa longueur, coriace, fléxible, de la nature des écorces, insipide, un peu astringente & sans suc. Chaque loge contient une noisette, de médiocre grosseur, triangulaire; laquelle renferme sous une coque & sous une pellicule blanche & fongueuse, une amande triangulaire, grasse, blanchâtre, un peu âcre, amère, huileuse, & qui cause des envies de vomir.

Dans l'Analyse Chymique, de ℔v. de Noix de Ben avec la coque, en séparant l'une de l'autre, il s'est trouvé ℔ij. de coque, & ℔iij. d'amandes : étant légèrement pilées & distillées au B. V. elles ont donné ℥v. ʒiijß de phlegme insipide & sans odeur, dans lequel cependant étoit caché très-peu de sel urineux; puisque ce phlegme a rendu trouble la solution du Sublimé corrosif. La matière qui est restée au fond de la cucurbite, pesoit ℥xlj. ʒvij. laquelle étant distillée dans la cornue, a donné ℥ij. ʒij. d'une liqueur limpide, jaunâtre, d'une odeur empyreumatique, d'un goût un peu acide, âcre, comme de Poivre, brûlant la bouche &

le gosier ; laquelle liqueur a donné des marques d'un alkali urineux & d'un acide, puisqu'elle a rendu laiteuse & trouble la solution du Sublimé corrosif, & qu'elle a donné la couleur rouge à la teinture bleue de Tourne-sol. Il est encore sorti ℥iij. ʒvj. gr. liv. d'une liqueur rousseatre, empyreumatique, acide & salée, qui a donné des signes d'un acide plus puissant, & d'un sel urineux plus violent, en coagulant & en précipitant la solution du Sublime corrosif, en faisant effervescence avec l'Esprit de sel, & en changeant la teinture bleue de Tourne-sol en un rouge foncé : cette même matière a encore fourni ℥xxij. ʒv. gr. xlviij. d'une huile épaisse, & presque semblable à la graisse de Porc.

La masse noire qui est restée, pesoit ℥x. ʒiij. laquelle étant calcinée en blancheur pendant 15. heures, a laissé ℥j. ʒij. gr. xlviij. de cendres, desquelles on a retiré par la lixiviation vj. gr. de sel salé. La perte des parties dans la distillation au bain de vapeur a été de ʒvß. dans la distillation à la cornue, de ℥j. ʒv. gr. xlij. & dans la calcination, de ℥ix. gr. xxiv.

De ℔viij. ʒv. d'amandes de Noix de Ben, séparées de leurs coques, pilées &

exprimées fortement, on a retiré ℥xxx. ʒiv. d'huile jaunâtre, limpide, presque sans odeur, & insipide.

Douze onces & quatre dragmes de cette huile distillée à la cornue, en augmentant le feu par dégrés, ont donné d'abord ℥viij. ʒv. gr. lx. d'une huile jaunâtre, en partie limpide & fluide, en partie coagulée & un peu trouble, d'une odeur subtile, d'un goût douceatre avec une certaine acrimonie qui piquoit légèrement la langue; laquelle huile n'a pas troublé la solution du Sublimé corrosif, mais qui a changé la teinture bleue de Tourne-sol en couleur de pourpre. Ces douze onces & quatre gros d'huile ont encore donné ensuite ℥ij. ʒiijß. d'une huile fluide, de couleur brune, de même odeur que la précédente, de peu de goût, un peu amer, & âcre; laquelle a rendu la teinture de Tourne-sol d'un rouge foncé. La masse noire, ferme & solide, qui est restée dans la cornue, pesoit ʒij. Sa couleur étoit panachée, & changeante comme celle du col d'un pigeon.

La masse qui est restée après avoir pressé les amandes, & en avoir tiré l'huile, étant mise à la distillation au poids de ℔iv. a donné à un feu doux ℥vj. ʒiv.

gr. vj. de phlegme limpide, d'une odeur ſubtile, & qui approchoit de celle de l'Ail; d'un goût de Poivre, ſans acide manifeſte; lequel phlegme a rendu trouble la ſolution du Sublimé corroſif, & a donné la couleur de feu à la teinture bleue de Tourne-ſol. Enſuite à un feu un peu plus fort elle a donné ℥iij ʒv. gr. vj. de liqueur empyreumatique, d'un goût âcre, piquant, un peu acide, & ſalé; laquelle a précipité la ſolution du Sublimé corroſif, & a rendu fort rouge la teinture de Tourne-ſol. Après cela le feu étant plus violent, il eſt ſorti ℥vij. ʒvj. gr. xij. d'eſprit urineux, jaunâtre, rempli de beaucoup de ſel volatil; de plus ʒj. gr. viij. de ſel volatil concret, & qui formoit des cryſtaux longs, brillans & tranſparens; & ℥xix. ʒv. gr. iv. d'une huile épaiſſe comme du Syrop.

La maſſe noire qui eſt reſtée dans la cornue, peſoit ℥xv. ʒiiiß. laquelle étant calcinée pendant treize heures juſqu'à blancheur, a laiſſé ℥j. ʒivß. de cendres blanches; deſquelles on a tiré xlvij. gr. de ſel purement ſalé, mais encore rempli de quelques parties de terre. La quantité de parties perdues dans la diſtillation a été de ℥x. ʒvij. & dans la calcination ℥xiij. ʒvij.

On voit par-là clairement que la Noix de Ben contient non-seulement beaucoup d'huile épaisse, mais encore une certaine huile essentielle, âcre & brûlante, en petite quantité à la vérité, unie à un sel ammoniacal. C'est de cette huile subtile & âcre, que dépend la vertu que l'on attribue à ces Noix d'exciter le vomissement & de purger : mais leur opération est longue à cause de l'huile épaisse, dont le soufre subtil & le sel urineux sont enveloppés.

Les Grecs & les Arabes ont attribué à la Noix de Ben, ou à ce qu'ils appelloient GLANS UNGUENTARIA, beaucoup de vertus ; savoir, de purger par haut & par bas étant prise intérieurement, de tirer la bile & la pituite épaisse & visqueuse, de résoudre les obstructions des viscères, de diminuer la rate enflée, de remédier aux maladies froides des nerfs, de résoudre les écrouelles & les nœuds, de guérir la gratelle, la lepre, les rousseurs, & les autres vices de la peau.

Mais cette Noix est contraire à l'estomac : elle trouble les viscères ; elle purge avec peine & lentement, & elle excite une sueur froide. *Avicenne* même y découvre quelque chose de caustique. C'est pour ces raisons que l'usage en est aboli

parmi nous. On ne ſe ſert qu'extérieurement de ſon huile tirée par expreſſion, appellée *Oleum Balaninum*, & par quelques-uns *Oleum Glandicum*, pour corriger les vices de la peau.

Les Parfumeurs vantent l'huile de Ben ſur toutes les autres, non pas qu'elle ſoit recommandable par l'excellence de ſon odeur, mais parce qu'elle eſt très-propre pour tirer l'odeur des fleurs odorantes; puiſqu'à peine ſe rancit-elle jamais, & qu'étant ſans odeur, elle ne gâte point les odeurs des fleurs.

Voici la manière de tirer les odeurs des fleurs par le moyen de cette huile. On prend un vaiſſeau de verre ou de terre, large au haut & plus étroit au bas : on y met pluſieurs eſpèces de petits tamis faits de crins de Cheval, & avec un cercle de bois. On les place à quelque diſtance les uns des autres : ſur ces tamis on arrange des fleurs par lits, & du coton cardé bien menu, imbibé d'huile de Ben : on les laiſſe pendant quatre heures. Enſuite on jette ces fleurs, & on en met d'autres avec le même coton; ce que l'on répete pluſieurs fois, juſqu'à ce que l'huile ſoit ſuffiſamment imprégnée de l'odeur des fleurs : alors on exprime l'huile du coton; elle eſt pénétrante & odorante.

On prépare avec l'huile de Ben & la cire un Onguent ou un Cérat pour servir de base à tous les Baumes, ausquels on joint des huiles distillées odorantes selon son gré.

(Il y a une autre espèce de Noix de Ben, qui s'appelle MOURINGOU, *H. Malab. tom. 6. p. 19. tab. 11.* MORINGA ZEYLANICA, foliorum pinnis pinnatis, flore majore, fructu angulofo, *Burm. Thes. Zeil. p. 162. tab. 75.* BALANUS MYREPSICA, siliquâ triangulari, semine minore alato, *Breyn. Prodr. 2. p. 22.* NUX BEEN ZEYLANICA, siliquâ triangulâ, seminibus alatis; MORINGEROS, *Lusitanis*, & KATUMARUNGHA Zeylanensium, *H. L. B. app. p. 692.*

C'est un arbre haut d'environ vingt-cinq pieds, & gros d'environ cinq pieds. Son écorce est blanchâtre en dedans, noirâtre en dehors, d'une odeur & d'une saveur fort semblable à celle du Cresson ou du Raifort sauvage. Ses rameaux sont d'un bois blanchâtre, couverts d'une écorce verte. L'écorce de la racine est jaunâtre; elle a la même saveur que celle du tronc: les feuilles sont aîlées, terminées par une feuille impaire; de manière que leur côte commune qui est longue d'environ une coudée, porte de chaque

côté trois côtes plus petites, garnies de petites feuilles comme l'eſt l'extrémité de la côte commune,

Ces petites feuilles ſont longues, obtuſes, minces, molles, & tendres : chacune eſt partagée par une côte ſaillante, d'où ſortent quelques nervures qui ſe répandent ſur les côtes : elles ont l'odeur des Fêves. Les fleurs ſont en grappes éparſes au haut des tiges. Le calyce eſt compoſé de cinq feuilles, oblongues, obtuſes, égales, colorées, & qui tombent. Les feuilles de la fleur ſont, auſſi au nombre de cinq, de la grandeur & de la figure des feuilles du calyce; elles ſont plus écartées vers le bas : c'eſt pourquoi des Auteurs regardent la fleur comme compoſée de dix feuilles, au milieu deſquelles ſont dix étamines, dont les cinq inférieures ſont plus longues, réfléchies vers le haut. Il n'y a qu'un piſtille poſé ſur un long embryon. Lorſque les fleurs ſont tombées, il leur ſuccéde des fruits, ou des gouſſes cylindriques, longues d'une coudée & demie, triangulaires, cannelées, à trois panneaux, dont l'écorce eſt d'une couleur herbacée, & la ſubſtance intérieure eſt blanchâtre & fongueuſe : elles contiennent des graines en grand nombre, ſelon la longuenr de

la gousse ; triangulaires, garnies d'une membrane aîlée, couvertes d'une peau cartilagineuse, qui renferme une amande blanchâtre.

Cet arbre croît dans les sables du Malabar, de Ceylan, & dans d'autres pays des Indes. Il fleurit au mois de Juin, de Juillet & d'Août. On en recueille les fruits tantôt au commencemnt de l'année, tantôt à la fin, tantôt dans l'un & l'autre tems. On le cultive dans les jardins & les maisons de campagne, à cause de ses fruits que l'on envoie vendre, comme les Fèves, de tout côté.

Les Indiens préparent des Pilules antispasmodiques avec les feuilles, l'écorce de la racine & les fruits. On mêle le suc de la feuille avec du Poivre, que l'on met dans les yeux, contre le vertige : si on ajoute du Gingembre à ce mélange, il guérit les fièvres. L'écorce pilée avec l'eau de Ris, guérit l'œdême ; & en y ajoutant du Cumin, le mal de dent & l'enflure des joues.

Si l'on boit le suc pur de l'écorce du Mouringou avec de l'eau & de l'Ail, il adoucit les élancemens des membres, qui viennent de froid. Le suc de la racine pilée avec de l'Ail & du Poivre est d'un grand secours dans les spasmes, si on en

frote les tempes. Si l'on applique les feuilles chaudes ſur les tumeurs des teſticules même véroliques, elles les diſſipent : elles ſont propres pour les ulcères.

Le ſuc de ces mêmes feuilles fait mourir & chaſſe les vers qui viennent dans les ulcères phagédéniques : cuit avec le beurre, il guérit la dartre, les petits ulcères, & les autres maladies de la peau. Le ſuc verd de l'arbre eſt d'un grand ſecours dans toutes les douleurs de la tête & des membres, qui tirent leur origine de la vérole, *H. Malab*).

ARTICLE XIX.

Du Cacao.

LE Cacao, CACAO, *Off.* CACAO AMERICÆ, ſeu AVELLANA MEXICANA, *J. B.* t. 1. 291. AMYGDALIS SIMILIS GUATIMALENSIS, *C. B. P.* 442. CACAHUALD, vulgò CACAO, *Piſon. M. arom.* Ce ſont des amandes aſſez ſemblables aux Piſtaches, plus grandes cependant, de la groſſeur d'une Olive, oblongues, arrondies, couvertes d'une pellicule dure, fragile, noirâtre ; au deſſous de laquelle eſt une ſubſtance ferme,

dense, sèche, un peu grasse, fauve en dehors, & un peu rougeâtre : intérieurement elle est de couleur de Chataigne, ou brune, divisée en plusieurs particules inégales, étroitement unies entr'elles ; d'un goût un peu amer, & légèrement acerbe, qui cependant n'est pas désagréable.

On doit choisir le Cacao qui est récent, entier, gras, bien conservé, & qui a de la saveur. On doit au contraire rejetter celui qui est moisi, carié, ou qui est corrompu & vicié, de quelque manière que ce soit.

Ce fruit qui croît dans le nouveau monde, étoit entièrement inconnu aux Anciens. Les habitans du Méxique & les autres nations d'Amérique en faisoient non-seulement une boisson qui étoit très-usitée par toute l'Amérique, & qu'ils appelloient *Chocolatl*, & que nous appellons encore Chocolat ; mais encore ils s'en servoient en place d'argent, & comme d'une espèce de monnoie pour laquelle on faisoit échange des marchandises : c'est pourquoi quelques-uns ont appellé ces amandes, *pécuniaires*.

Il y en a plusieurs espèces. *Hernandez* en rapporte quatre, qui ne diffèrent presque que par la grosseur. Nous en trouvons aussi quatre sortes dans les Bouti-

ques, qui diffèrent entr'elles par le pays d'où elles viennenr, par leur groſſeur & leur nature ; ſavoir, *le gros* & *le petit* Cacao que l'on apporte de Nicaragua, & que l'on nomme communément *le gros* & *le petit Caraque*, dont le goût eſt plus agréable, quoiqu'ils ſoient plus ſecs ; *le gros* & *le petit Cacao des Iſles*, qui eſt plus huileux & plus gras, d'un goût moins agréable, & que l'on nous apporte des Iſles Antilles de la domination de la France. Le gros Caraque paſſe pour le meilleur, & le petit Cacao des Iſles pour le moins bon.

Les arbres qui portent ces amandes, diffèrent ſeulement par leur grandeur, ou par la longueur & l'épaiſſeur des feuilles & des fruits. Voici comment le *R. P. Plumier* décrit cette eſpèce d'arbre *dans ſa Botanique d'Amérique.*

Le Cacao de *Cluſius*, *exot.* 55. eſt un arbre qui n'eſt pas bien grand, mais fort beau à voir, ſurtout lorſqu'il eſt chargé de fruits. Son tronc eſt droit, le plus ſouvent gros comme la jambe ou même comme la cuiſſe d'un homme, haut de quatre ou cinq pieds tout au plus. Son écorce eſt brune, gerſée tranſverſalement & raboteuſe. Cet arbre ſe partage en des rameaux de la groſſeur du bras, leſquels

se divisent en des rameaux de plus petits en plus petits. Les feuilles sont alternes, membraneuses, lisses, pendantes, terminées en pointe, de neuf ou dix pouces dans leur longueur, & de quatre dans leur plus grande largeur, & enfin très-semblables aux feuilles du Citronier : elles sont garnies d'une côte & de plusieurs petites nervures obliques, saillantes & portées par une queue longue d'un pouce, & renflée de deux côtés ; elles sont d'un verd clair en dessous, & d'un verd foncé en dessus. Les fleurs sont en grand nombre sur les rameaux, & même sur le tronc ; leur pédicule est grêle, un peu velu, & long d'un demi pouce ou d'un pouce ; ces fleurs avant que de s'épanouir, ont la forme d'un bouton pâle, à cinq angles, & long d'environ trois lignes : elles sont composées de cinq petits pétales disposés en rose, d'un jaune pâle, presque de la figure d'un cœur, & à peine larges d'une ligne. La base de chaque pétale est courbée extérieurement, creusée à sa naissance en forme d'une petite coquille, & marquée de petites pointes d'un rouge brun. Le calyce est composé de cinq petites feuilles étroites, pointues, pâles en dehors, & rougeatres en dedans ; duquel s'élève un pistille entouré

touré d'une ſorte de tuyau, découpé en pluſieurs lanières, accompagné de petites étamines réfléchies, pâles, garnies de ſommets de la même couleur. Pluſieurs de ces piſtilles avortent & tombent: ceux qui reſtent, ſe changent en un fruit de la forme d'un Concombre, long d'un demi-pied, & même un peu plus, épais d'environ trois ou quatre pouces, relevé par neuf ou dix côtes ſaillantes comme nos Concombres ou nos Melons: il eſt parſemé de verrues, & il ſe termine en pointe, verd-blanchâtre d'abord, jaunâtre lorſqu'il commence à mûrir, & de couleur d'écarlate foncée lorſqu'il eſt entièrement mûr, parſemé cependant de petits points jaunâtres; il eſt attaché à un pédicule gros comme une plume d'Oye, & long d'un pouce. Etant coupé tranſverſalement, on y remarque deux écorces, dont la première ou l'extérieure eſt épaiſſe & jaunâtre; & l'intérieure eſt blanchâtre, plus mince & plus tendre. Ce fruit contient environ trente graines charnues, un peu plus groſſes qu'une Olive, & qui ont à-peu-près la figure d'une moitié de cœur. Elles ſont luiſantes, unies, d'un violet très-clair; & elles ſe partagent en pluſieurs lobules lorſqu'on les preſſe entre les doigts: chacune de ces graines eſt

couverte d'une ſubſtance mince, ou plutôt d'une pulpe blanche, ſucculente, & douceatre, & d'une petite peau membraneuſe & rouſſe; elles ſont aſtringentes, & un peu amères.

Cet arbre fleurit deux ou trois fois l'année; il ſe plaît ſurtout dans les forêts, & à l'ombre. On le cultive preſque dans toutes les Iſles Antilles, à cauſe de ſon revenu qui eſt très grand.

Dans l'Analyſe Chymique, de ℔ij. de Cacao crud & pilé, dont on avoit rejetté la coque, diſtillé dans la cornue, il eſt ſorti environ ℥vj. de différentes liqueurs qui contenoient l'un & l'autre ſel, l'acide & l'âcre: enſuite ℥xiv. d'une huile d'abord tranſparente, tandis qu'elle étoit chaude; qui a acquis la conſiſtence de beurre en ſe réfroidiſſant, & qui eſt devenue rouſſeatre, d'un goût âcre piquant, & d'une odeur ſubtile.

La maſſe noire qui eſt reſtée dans la cornue, peſoit ℥x. laquelle étant bien calcinée, a donné ʒiv. de ſel fixe ſalé. La perte des parties dans la diſtillation a été de ℥ij.

Ces amandes ne donnent pas ſeulement beaucoup d'huile dans la diſtillation, mais encore par l'expreſſion & la coction.

Une livre de Cacao pilé, échauffé &

mis ensuite sous le pressoir, a donné par la seule expression deux onces d'huile : en faisant bouillir le marc dans de l'eau, on a encore retiré ℥iij. ʒijß. d'une huile épaisse ; de sorte que le total de l'huile que l'on a tiré de cette livre de Cacao, se monte à ℥v. ʒijß.

Enfin une livre de Cacao bien pilé sur une pierre chaude, délayée dans ℔iij. d'eau bouillante, & épaissie comme de la bouillie, donne beaucoup d'huile qui surnage au-dessus de cette bouillie épaisse, dont on la sépare peu-à-peu, jusqu'à ce qu'il n'en paroisse plus. Cette huile s'épaissit comme du suif, & elle pese ℥ix. ʒß. Elle a l'odeur du Cacao ; elle est fort compacte, dure comme du suif, & blanche.

On voit par-là que le Cacao contient beaucoup d'huile épaisse, ou de graisse unie avec beaucoup de terre, & une portion médiocre de sels, soit acides, soit âcres ; d'où il résulte un composé gommeux-huileux, gras & épais, d'où dépend la vertu de cette amande.

En effet, le Cacao fournit une nourriture grossière, si on le mange crud : il épaissit le sang & les humeurs ; de plus, comme il contient beaucoup de graisse épaisse, il charge l'estomac, & produit

des obstructions, si on en prend trop : c'est pourquoi les habitans du Méxique le rôtissent légèrement, & le mêlent avec des aromates; d'où naît cette composition qui s'appelle *Chocolat* & *Succolada*, qui est différente parmi les différentes nations.

En effet, les Méxicains mêloient avec le Cacao rôti de la farine de Mays, de la Vanille, ou *Arachus aromaticus*, de l'Extrait de Rocou, ou *Orleana*, du Poivre de Guinée, du Poivre de la Jamaïque, & d'autres choses semblables. Nous avons aussi parmi nous différentes manières de préparer le Chocolat, dont celle qui suit m'a paru la meilleure.

℞. Gros Caraque,	℔xij.
Gros Cacao des Isles,	℔v.
Sucre blanc,	℔x.
Gousses de Vanille,	nº. xxviij.
Ambre gris,	ʒj.
Cannelle,	℥vj.

Après avoir ôté la peau du Cacao, & l'avoir torréfié comme il convient, on le broye avec un cylindre de fer poli sur une grande pierre dure, polie, un peu creuse, & échauffée modérément par un feu doux : on recommence cette trituration trois ou quatre fois, jusqu'à ce que la matière soit très-fine. Ensuite

on y mêle le Sucre en poudre fine, & on les broye encore deux fois ensemble. Enfin on y mêle la Vanille, la Cannelle & l'Ambre-gris, & un peu de Sucre que l'on a réservé, après les avoir réduits séparément en une poudre très-fine. On broye de nouveau tout ce mélange sur la pierre pour la dernière fois, & on le remue suffisamment. Ensuite on réduit cette masse en pains ou en rotules, & on les fait sècher. Cette préparation peut se conserver pendant un assez long tems, & même plus de quinze & vingt ans; & on dit qu'elle fait une boisson d'autant meilleure, qu'elle a été conservée plus long tems.

On emploie deux espèces de Cacao dans cette composition; parce que celle qui seroit faite avec le seul Caraque, paroît trop sèche; avec le seul Cacao des Isles, elle seroit trop grasse & trop huileuse, & par le mélange de l'un & de l'autre elle est mieux tempérée.

On prépare avec cette composition une boisson fort agréable, en faisant dissoudre & bouillir légèrement après la dissolution environ ℥j. de cette masse dans ℥vj. d'eau ou de lait: ensuite on la laisse digèrer sur la cendre chaude pendant un quart-d'heure, & enfin on l'agite fortement avec un

inſtrument de bois convenable, appellé *Mouſſoir*, juſqu'à ce qu'elle ſe change en écume; alors on verſe dans des taſſes cette liqueur écumeuſe, & on la prend toute chaude.

Cette boiſſon nourrit très-bien; elle fortifie l'eſtomac, récrée les eſprits, ranime les forces, & paſſe pour un remède qui excite à l'amour.

Il faut cependant obſerver premièrement, que le Cacao crud & ſeul fournit beaucoup de nourriture & un ſuc groſſier; & que par conſéquent il rafraîchit, comme l'on dit, ou qu'il épaiſſit le ſang & les humeurs, & qu'il en diminue le mouvement. Mais il arrive tout le contraire ſi on le torréfie trop fortement: car alors ſon huile atténuée par le feu, à la manière des huiles empyreumatiques, réſout puiſſamment les humeurs du corps, & elle en augmente le mouvement; d'où il arrive que la boiſſon que l'on en fait, produit un effet contraire. Ainſi moins le Cacao eſt rôti, plus il nourrit, & épaiſſit les humeurs; & au contraire, plus on le brûle, plus il excite le bouillonnement des liqueurs du corps.

Il faut obſerver ſecondement, que non-ſeulement cet aliment groſſier eſt atténué par la torréfaction, mais qu'il

eſt encore tempéré aſſez à propos par les aromates ; ſavoir, la Vanille, la Cannelle & l'Ambre. Mais il n'en faut qu'une très-petite doſe ; car ſi on en mettoit trop, le Chocolat exciteroit une trop grande chaleur dans les viſcères.

On recommande la boiſſon du Chocolat, ſurtout celle qui eſt faite avec le lait, à ceux qui ſont attaqués de phthiſie ou de conſomption : & effectivement il fournit un ſuc nourricier, gras, doux, & qui peut émouſſer l'acrimonie des humeurs, pourvû que, comme nous venons de le dire, le Cacao ſoit torréfié à propos, & qu'il y ait une très-petite doſe d'aromates.

Les hypochondriaques, & ceux qui ont les viſcères chauds, doivent s'en abſtenir. Car le Cacao leur eſt nuiſible, de même que toutes les choſes butyreuſes & huileuſes. La graiſſe du Cacao, quoique groſſière, ſe diviſe dans leurs viſcères ; elle s'y exalte & s'y enflamme.

La graiſſe tirée du Cacao eſt recommandée par quelques-uns pour faire la baſe des Pommades coſmétiques, & elle paſſe pour être très-utile pour les crevaſſes des lèvres & des mammelles, & pour les hémorrhoïdes.

ARTICLE XX.

Des Pistaches

LEs Pistaches, PISTACIA, PISTACEA, & NUCES PISTACIÆ, *Off.* Πιςάκια, *Diosc.* PUSTECH & FESTUCH, *Arab.* FISTICI, *Quorumd.* sont des fruits ou des petites noix, de la grosseur & de la figure des Avelines, oblongues, anguleuses, plus élevées d'un côté, plus applaties de l'autre, pointues, marquées d'une côte. Elles ont deux écorces; l'extérieure est membraneuse, aride, mince, fragile, d'abord de couleur verte, ensuite rousse; l'intérieure est ligneuse, pliante, cassante, légère, blanche : elles contiennent une amande d'un verd pâle, grasse, huileuse; un peu amère, douce cependant, & agréable au goût, couverte d'une pellicule rouge.

On doit choisir celles qui sont récentes, pleines, bien mûres, & qui ne sont pas rances.

M. Herman fait mention de deux sortes de Pistaches; savoir, les grandes & les petites. On nous apporte communément les grandes; les petites sont moins connues : elles ont beaucoup plus de goût

que les grandes : on les apporte de Perſe.

Le Piſtachier s'appelle Terebinthus Indica, *Theophr.* Pistacia *Dioſc. Adverſar. Lob.* 413. Pistacia, *J. B.* 1. 275. Pistacia peregrina, fructu racemoſo, ſive Terebinthus Indica, *Theophr. C. B. P.* 401. Son tronc eſt épais ; ſes branches ſont étendues, couvertes d'une écorce cendrée ; elles donnent naiſſance à des feuilles qui ſont rangées ſur de longues côtes, & diſpoſées par paires, de manière cependant qu'elles ne ſe trouvent pas placées exactement vis-à-vis les unes des autres. L'extrémité de ces côtes eſt terminée par une ſeule feuille : elles ſont tantôt arrondies, tantôt terminées en pointe, garnies de nervures, ſemblables aux feuilles du Térébinthe, mais plus grandes.

[Il y a des Piſtachiers qui portent des fleurs mâles ; d'autres, des fleurs femelles. Les fleurs mâles ſont ramaſſées en une eſpèce de chaton peu ſerrée, & en manière de grappes ; chaque fleur eſt garnie d'une petite écaille. Ces fleurs ſont ſans pétales : elles ont un calyce propre, partagé en cinq parties, très-petit ; & cinq étamines très-petites, qui portent chacune un long ſommet, droit, ovalaire, & à quatre angles. Les fleurs femelles

n'ont point de pétales : leur calyce eſt très-petit, partagé en trois parties, & ſoutient un gros embryon ovalaire, chargé de trois ſtyles recourbés, dont les ſtigmates ſont un peu gros & velus. L'embryon ſe change en une baye ovalaire, qui a peu de ſuc ; dans laquelle eſt contenue une amande liſſe & auſſi ovalaire.]

Cet arbre croît dans la Perſe, l'Arabie, la Syrie, & dans les Indes. On le cultive auſſi dans l'Italie, la Sicile & dans les Provinces méridionales de la France.

[Le Piſtachier mâle eſt diſtingué du Piſtachier femelle, par ſes feuilles qui ſont plus petites, un peu plus longues, émouſſées, & ſouvent partagées en trois lobes, d'un verd foncé ; au lieu que dans le Piſtachier femelle les feuilles ſont plus grandes, plus fermes, plus arrondies, & partagées le plus ſouvent en cinq lobes.

Comme les Piſtachiers mâles naiſſent ſouvent dans des lieux éloignés des Piſtachiers femelles, on rend ceux-ci féconds comme les Palmiers ; ce qui ſe fait ainſi dans la Sicile. Les payſans cueillent les chatons des fleurs du Piſtachier mâle, lorſqu'ils ſont ſur le point de s'ouvrir : ils les mettent dans un vaiſſeau environné de terre mouillée : ils attachent ce vaiſſeau à une branche du Piſtachier femel-

le, jusqu'à ce que ces fleurs soient sèches; afin que la fine poussière qui donne la fécondité, soit dispersée dessus tout le Pistachier femelle par le moyen du vent, & qu'elle donne la fécondité aux fleurs femelles.

D'autres cueillent les fleurs mâles, & les renferment dans un petit sac pour les faire sècher, & ils en répandent la poussière sur les fleurs du Pistachier femelle, à mesure qu'elles s'épanouissent. Il faut cueillir les fleurs mâles avant qu'elles s'ouvrent; de peur qu'elles ne jettent mal-à-propos leur poussière féconde, & que les fruits du Pistachier femelle n'avortent par ce défaut de fécondation.

Si les Pistachiers mâles & femelles ne sont pas éloignés les uns des autres, le vent suffit pour procurer la fécondité à ceux-ci.

Les Pistaches contiennent beaucoup d'huile douce, qu'elles répandent quand on les pile & qu'on les presse fortement. C'est de cette huile mêlée avec une terre légère, que dépendent les vertus des Pistaches.

Les Pistaches sont agréables au goût, & bonnes à l'estomac; & elles fournissent une nourriture assez louable, en assez grande quantité, quoiqu'un peu grossière. On

les place parmi les médicamens analeptiques, & on a coutume de les mêler parmi les choses que l'on sert au dessert qui sont fortifiantes & restaurantes; puisqu'elles servent beaucoup pour rétablir promptement les convalescens qui sont maigres. On dit que par leur légère amertume elles affermissent l'estomac, le foie & les viscères, & que par conséquent elles en guérissent les obstructions. Elles augmentent le lait & la liqueur séminale, comme les autres alimens qui fournissent beaucoup de suc nourricier & grossier: elles sont utiles aux phthisiques, à ceux qui toussent, & aux néphrétiques, en adoucissant l'acrimonie des humeurs.

On les prescrit dans des émulsions, ou seules, ou avec des Pignons & des Amandes, au nombre de dix ou douze pour une livre d'émulsion.

℞. Pistaches, Pignons doux, ana ℥ß.
Amandes douces, n°. xij.
Pilez-les dans de la crême de Ris. Exprimez, & faites épaissir à un feu doux, avec un peu de Sucre & de Cannelle. Donnez à ceux qui sont attaqués de la consomption, pour les rétablir.

On emploie les Pistaches dans les *Tablettes stomachiques* de *Charas*, les *Tablet-*

tes de Magnanimité, & l'*Electuaire de Satyrion* du même Auteur.

Article XXI.

Des Pignons doux.

Les Pignons ſont nommés Pinei & Pini Nuclei, Pineoli, Pini Nuces, *Off.* Πιτυίδες, *Dioſc. & Gal.* Στρόβιλοι, & Κόκκαλοι, *Græc. quorumd.* & en François, *Pignons*, *& Pignons doux*, pour les diſtinguer des *Pignons d'Inde*, qui en ſont totalement différens. Ce ſont de petites Noix cylindriques, dont la ſubſtance eſt blanche, graſſe, douce, revêtue d'une tunique rouſſeatre, renfermée dans une coquille ligneuſe, épaiſſe & dure. Ces petites Noix ſont cachées dans les cornes ou les fruits du Pin, entre leurs écailles dures & ligneuſes.

On doit choiſir les Pignons qui ſont récens blancs, ſecs; car en vieilliſſant ils jauniſſent, & deviennent rances & huileux.

L'arbre ſur lequel naiſſent les Pignons, s'appelle Pinus sativa, *B. B. P.* 491. Pinus oſſiculis duris, foliis longis, *J. B.* 1. 248. Il eſt droit, branchu & touffu : ſon écorce eſt raboteuſe, gerſée, & rougeatre,

ſon bois eſt ferme, jaunâtre, odorant & réſineux. Ses branches ſortent du pourtour du tronc, & par intervalle, dans le même ordre que dans les autres arbres conifères : elles ſont garnies d'un grand nombre de feuilles toujours vertes, ſortant enſemble deux à deux de la même gaîne, d'une palme & demie & plus de longueur; très-étroites, creuſées en gouttière du côté qu'elles ſe touchent, fermes, roides, très-pointues. Les fleurs naiſſent en grappes au haut des branches, & ſont des chatons compoſés de pluſieurs ſommets, qui répandent une pouſſière très-fine, ſemblable à de la fleur de Soufre. Les grains de cette petite pouſſière paroiſſent par le moyen du microſcope, oblongs, & en forme de croiſſant. Ces fleurs ſont ſtériles; les fruits naiſſent ſur les mêmes pieds qui portent les chatons, & commencent par un embryon qui devient dans la ſuite une pomme de la groſſeur du poing, pyramidale, dure, compoſée de pluſieurs écailles, comme ligneuſes, luiſantes, & fort ſerrées. Chaque écaille eſt large d'environ un pouce, deux fois plus longue; elle donne quelquefois vers ſa pointe une réſine blanche, odorante; elle s'amincit peu-à-peu vers ſa baſe, & elle eſt creuſée de deux foſſettes, dans chacune

desquelleseſt couchée une coque oſſeuſe, dure, oblongue, ligneuſe, preſque d'un pouce de longueur, rouſſeatre, couverte d'une fine pouſſière de pourpre foncé. Ces oſſelets contiennent chacun une amande bonne à manger, blanche, graſſe, huileuſe, couverte d'une membrane de couleur de Chataigne, d'une ſaveur douce & agréable : c'eſt pourquoi pluſieurs nations ſervent ces amandes au deſſert. Cet arbre naît de lui-même dans le Languedoc & la Provence ; il ne peut ſupporter le froid.

Les Pignons ſont remplis de beaucoup d'huile ſubtile, que l'on retire par expreſſion. C'eſt de cette huile qui eſt unie avec de la terre, que dépend toute leur vertu.

Les Pignons nourriſſent beaucoup, & donnent un ſuc louable, mais un peu groſſier. On ne les cuit pas facilement ; c'eſt pourquoi on a coutume de les confire dans le Sucre, ou de les mêler avec d'autres Confitures, pour ſervir au deſſert. Ils ſont utiles aux phthiſiques, & à ceux qui tombent dans la conſomption ; car ils nettoient les poumons, & en détergent les ulcères : ils adouciſſent les ſels âcres du ſang & des humeurs : c'eſt pour cette raiſon qu'ils ſont utiles à ceux qui ſont

attaqués de la néphrétique. Ils fecourent dans les ardeurs de l'urine, & lorfqu'elle ne paffe que goutte à goutte, & dans les ulcères de reins & de la veffie. Quelques-uns en reffentent du foulagement, en en mangeant après s'être épuifés par les plaifirs de l'amour : car ils augmentent le lait & la liqueur féminale, comme tous les autres alimens incraffans.

La dofe des Pignons eft de ℥ß. jufqu'à ℥j. On les prefcrit le plus fouvent dans des émulfions avec les Piftaches, ou les Amandes, ou les quatre grandes Semences froides.

℞. Pignons doux, ℥j.
Pilez-les, en verfant peu-à-peu ℔j. de décoction de Ris, ou de décoction pectorale.
Paffez, & diffolvez ℥j. de Sucre rofat, ou de Syrop d'Althæa, ou de Syrop réfomptif.
F. une émulfion à partager en deux verres, que l'on donnera dans la confomption ou la toux invétérée.

℞. Pignons,
Des quatre grandes Semences froides, ana. ʒj.
Décoction de Chien-dent, ℔ij.
F. une émulfion, que l'on adoucira avec ℥j. de Syrop d'Althæa.

ARTICLE XXII.

Du Ricin, & du Médicinier.

ON trouve dans les Boutiques plusieurs sortes d'Amandes purgatives sous le nom de *Ricin*, ou de *Pignons d'Inde*, que l'on apporte, soit des Indes, soit de l'Amérique. Il y en a surtout trois ou quatre espèces en usage; savoir, le Ricin ordinaire, les Fèves purgatives des Indes occidentales, les Avelines purgatives du Nouveau Monde, & les grains de Tilli.

La première Noix purgative s'appelle Graine de Ricin, RICINI VULGARIS NUCLEUS, CATAPUTIA MAJOR, CHERVA MAJOR, & GRANUM REGIUM *Off.* Κίκτι, & Κρότων *Diosc.* ALCHERVA, *Arab.* C'est une graine oblongue, de la figure d'un œuf, convèxe d'un côté, applatie de l'autre, avec un certain chapiteau ou un ombilic placé au sommet : elle cache sous une coque mince, fragile, lisse, couverte de rayes noirâtres & blanchâtres qui font un bel effet, une chair médullaire, ferme, semblable à une Amande, blanche, partagée en deux,

graſſe, douceatre, âcre, & qui excite des nauſées. Le fruit eſt triangulaire, à trois loges, un peu hériſſé; il contient trois graines.

La plante qui porte ces fruits, s'appelle RICINUS VULGARIS, *C. B. P.* 432. RICINUS ſive PALMA CHRISTI, vel KIKI, *Gerard.* NAMBU GUACU, ſive RICINUS AMERICANA, *Piſon.* 180. AVANACOE, ſeu CITAVANACU, *H. Malab.* 2. 57. Sa tige eſt ferme, genouillée, creuſe, haute de trois, quatre coudées, & même davantage, branchue à ſa partie ſupérieure. Ses feuilles ſont ſemblables à celles du Figuier, mais plus grandes, découpées à leur circonférence par des digitations, & dentelées, liſſes, tendres, molles, d'un verd foncé, garnies de nervures, & portées par de longues queues. Les fleurs ſont en grappes, portées ſur une tige particulière à l'extrémité des branches; arrangées ſur un long épi: elles ſont compoſées de pluſieurs étamines courtes, blanchâtres, qui ſortent d'un calyce partagé en cinq quartiers, de couleur verte blanchâtre: elles ſont ſtériles, car les embryons des fruits naiſſent avec elles; ils ſont arrondis, verds, portant à leur ſommet des crêtes de couleur de Cinnabre: ils ſe changent en des

fruits dont les pédicules ſont d'un pouce de longueur. Ces fruits ſont triangulaires, noirâtres, garnis d'épines molles; de la groſſeur d'une Aveline, compoſés de trois capſules portées ſur un axe ; leſquelles contiennent de petites Noix ovalaires, un peu applaties, portant à leur ſommet une certaine petite tête ou une eſpèce de nombril blanchâtre ; couvertes d'une peau blanchâtre, très-fine à leur face intérieure : elles ſont compoſées d'une coque mince, panachée de divers traits de couleur cendrée, noire ou brune, & remplies en dedans d'une ſubſtance médullaire, blanche, ſolide, fort ſemblable à celle de l'Amande, huileuſe, & revêtue d'une pellicule blanche ; d'une ſaveur douceatre, âcre, & qui cauſe des nauſées.

Cette plante eſt commune dans l'Egypte, & dans différens pays des Indes orientales & occidentales.

Ses fruits ſont remplis de beaucoup d'huile douce, tempérée : mais outre cela ils contiennent une certaine portion d'huile plus retenue, très-âcre, & ſi cauſtique qu'elle brûle la gorge : c'eſt de cette huile que dépend leur vertu purgative.

Si l'on pile & ſi l'on avale trente grains de Pignons d'Inde, dont on aura ôté

l'écorce ; ils purgent, dit *Dioscorides*, la bile, la pituite & la sérosité par les selles, & ils excitent le vomissement : mais cette sorte de purgation est fort désagréable & fort laborieuse, par le bouleversement qu'elle cause dans l'estomac. *Matthiol* soupçonne qu'il s'est glissé une erreur dans le texte de *Dioscorides*, & il est persuadé par un certain manuscrit, que *Dioscorides* n'en prescrit que trois grains, & non pas trente.

Mésué dit qu'il n'en faut donner que cinq, sept ou tout au plus quinze ; & il assure qu'ils sont utiles pour les coliques la goutte & la sciatique, & salutaires aux hydropiques, dans du bouillon de vieux coq, ou avec du petit lait ou du lait de chèvre. Les habitans du Brésil, selon le témoignage de *Pison*, croient qu'il y a du danger d'en donner plus de sept grains en substance. On les prescrit le plus souvent au poids de x. xv. ou xx. grains, & jusqu'à ʒß. ou ʒj. en émulsion dans ℥vj. d'eau commune.

Mais cette graine est très-rarement en usage, puisque c'est un violent purgatif & fort dangereux. On sçait qu'elle cause l'inflammation de la gorge. *Oviedo* qui a écrit l'Histoire des Indes, rapporte que quelques-uns étoient morts pour avoir

pris du Ricin Indien. *Pierre Castelli*, dans ses *Lettres de Médecine* 252. assure que quelques personnes qui en avoient fait usage, avoient été réduites à l'extrémité; & il raconte qu'un jeune homme vigoureux, âgé de 19. ans, attaqué d'une pesanteur & douleur de tête, en avoit avalé la moitié d'une graine, laquelle avoit causé l'inflammation de l'œsophage & de l'orifice de l'estomac, & que le dégoût, la fièvre & la syncope étoient survenus; de sorte qu'il mourut le neuvième jour.

Les anciens Médecins tâchoient de corriger sa qualité nuisible, en le faisant rôtir & griller : & *Guillaume Pison* propose la Teinture de graines de Ricin faite avec l'Esprit de vin, comme un remède moins dangereux. Mais on ne peut se fier à toutes ces corrections.

Ainsi nous ne faisons pas difficulté de conclure avec le savant *Rolfincius*, qu'un Médecin sensé doit s'abstenir de l'usage de ces graines, surtout y ayant une si grande abondance d'hydragogues beaucoup plus sûrs.

Les Anciens tiroient une huile de graines de Ricin, soit par expression, soit même par décoction, qu'ils appelloient Κίκινον ἔλαιον, huile de Cicin, puante au

goût, mais bonne à brûler, & utile pour les Onguens & les Emplâtres. C'eſt un bon digeſtif, dit *Galien*, puiſque ſes parties ſont plus ſubtiles que celles de l'huile commune. Les habitans du Bréſil, ſelon le témoignage de *Piſon*, font, tous les jours uſage de cette huile contre les maladies froides, ſoit internes, ſoit externes : elle réſout les apoſtêmes : elle diſſipe les coliques & les vents, lorſqu'on en frotte le bas ventre. Elle fait mourir les vers des enfans, ſi on en frotte le nombril : elle guérit auſſi la gratelle, & les autres vices de la peau.

Dioſcorides rapporte que cette huile étant avalée purge les eaux par les ſelles, chaſſe les lombrics; ce que *Piſon* confirme auſſi. Trois ou quatre gouttes données de tems en tems dans une liqueur convenable par la bouche, ou en lavement, guériſſent les maladies froides, des articulations, & lâchent le ventre en même tems.

Cependant le Docteur *Stubbes*, Médecin Anglois, *dans les Tranſactions Philoſophiques*, aſſure n°. 36. que l'huile de Ricin tirée par expreſſion n'a aucune vertu purgative, pas même quand on en prendroit une cuillerée entière tout à la fois, ou quand on

en donneroit trois cuillerées en lavement.

Matthiol a donné aux hydropiques avec un heureux ſuccès du petit lait dans lequel on avoit macéré des feuilles de Ricin. Il le preſcrivoit à la doſe de ℥vj. Et *Piſon* aſſure après *Dioſcorides*, que ces mêmes feuilles étant macérées dans de l'eau ou du vinaigre, guériſſent la dartre & les autres vices de la peau.

La ſeconde Noix purgative eſt l'amande du grand Ricin d'Amérique, ou plutôt de Ricinoïde, qui s'appelle Médicinier & Pignon de Barbarie, Cureas & Faba purgatix Indiæ occiduæ, *Off.* Nuces è Barbados Anglor. *Dal. & Raii Hiſt.* C'eſt une graine oblongue, de la figure d'un œuf, de la groſſeur d'une petite Fève, convèxe d'un côté, applatie de l'autre ; cachant ſous une écorce mince, un peu dure, noire, un noyau blanc, oléagineux, d'un goût douceatre, âcre, & qui cauſe des nauſées.

La plante s'appelle Ricinoides Americana Gossypii folio, *I. R. H.* 656. Ricinus Americanus major ſemine nigro, *C. B. P.* 432. Munduy Guacu Braſilienſ. *Marcgr.* 96. *Piſon.* 179.

Cette plante croît à la hauteur d'un arbre médiocre, dans l'Amérique : elle

eſt touffue; ſon bois eſt mol, plein de moëlle, caſſant, & rempli d'un ſuc laiteux & âcre. Ses branches ſont nombreuſes; elles portent beaucoup de feuilles placées ſans ordre, fort ſemblables à celles du Cotonnier, liſſes, luiſantes, & d'un verd foncé. Vers l'extrémité des branches, il s'élève des tiges inégales, longues quelquefois d'un demi-pied; qui portent un grand nombre de fleurs, diſpoſées comme en paraſol, mais petites, d'un verd blanchâtre, compoſées de cinq pétales en roſe, roulés en dehors, placés dans un calyce de pluſieurs petites feuilles, & rempli d'étamines courtes & blanchâtres. Ces fleurs ſont ſtériles; car les embryons des fruits naiſſent entr'elles. Ils ſont enveloppés dans un calyce, & ils ſe changent en des fruits de la groſſeur & de la figure d'une Noix encore verte, longs d'un peu plus d'un pouce, en manière de Poire, pointus aux deux bouts, attachés trois ou quatre enſemble; d'un verd foncé lorſqu'ils ſont tendres, & enſuite noirs, ſans épines; à trois loges, qui s'ouvrent d'elles-mêmes, & dont chacune contient une graine longue de huit lignes, large de quatre, ovalaire, convèxe d'un côté, applatie de l'autre, & un peu anguleuſe, couverte d'une

d'une coque noire & mince, remplie d'une ſubſtance médullaire blanche, tendre & douceatre.

La graine de ce Ricinoïde a une vertu ſurprenante de purger par haut & par bas : elle purge plus violemment que le Ricin ordinaire ; de ſorte que trois ou quatre graines étant avalées, bouleverſent l'eſtomac avec tant de violence, qu'ils réduiſent quelquefois à deux doigts de la mort, ſurtout ceux qui ſont foibles. Cependant *Piſon* en recommande l'uſage dans les vieilles obſtructions des viſcères. Il propoſe quatre ou cinq de ces graines mûres, dépouillées de leur pellicule extérieure & intérieure, torréfiées légèrement ſur le champ, & macérées dans du Vin, en y ajoutant des correctifs aromatiques ; & il conſeille de ne donner ce remède qu'avec de très-grandes précautions.

Les Bréſiliens & les Américains tirent de ces graines une huile fort utile pour les lampes, & propre à guérir pluſieurs maladies. On la recommande pour guérir toutes celles qui viennent d'humeurs froides, pour réſoudre les tumeurs & chaſſer les vents : & c'eſt pour cette raiſon qu'elle eſt utile non-ſeulement dans l'hydropiſie anaſarque, mais encore dans

toute ſorte d'hydropiſie, ſi on en frotte le ventre, & ſi on en fait prendre quelques gouttes dans du Vin ou dans quelque liqueur convenable. Car de cette manière elle évacue les eaux ; ce qu'elle fait encore avec moins de danger, en la donnant en lavement. Si on en frotte les membres contractés, elle les guérit en étendant doucement les nerfs : elle lève les obſtructions des viſcères par la ſeule onction ; elle amollit le ventre des enfans, ſi on l'en frotte ; elle en chaſſe les vers, ſurtout ſi on en fait boire une ou deux gouttes dans du lait ou du bouillon gras : elle eſt utile pour les douleurs des oreilles & pour la ſurdité : elle guérit les ulcères de la tête, la gratelle & tous les vices de peau, en faiſant des onctions.

La troiſiéme Noix purgative eſt une graine que l'on nous apporte d'Amérique, différente des deux eſpèces de Ricins dont nous venons de parler. Elle s'appelle fruit du Médicinier d'Eſpagne, NUCULA CATHARTICA TERTIA, AVELLANA PURGATRIX, *C. B. P.* 418. & AVELLANA PURGATRIX NOVI ORBIS, *J. B.* I. 322. BEN MAGNUM, *Quorumd. Medic.* Cette graine eſt de la groſſeur d'une Aveline, arrondie, & preſque triangulaire,

couverte d'une coque mince, pâle & brune : sa substance médullaire est ferme, blanche, douceatre, & non âcre, d'un goût qui n'est pas différent de celui de l'Aveline.

La plante s'appelle Médicinier d'Espagne, RICINOIDES ARBOR AMERICANA, folio multifido, *I. R. H.* 656. RICINUS AMERICANUS tenuiter diviso folio, *Breyn. Cent.* 1. 116.

Cette plante, dit le *P. Plumier*, a comme tous les arbres un tronc & des branches, quoiqu'elle ne soit pas fort considérable. Car son tronc est environ de la grosseur du bras, & haut tout au plus de trois ou quatre pieds : il est tendre, couvert d'une écorce cendrée, parsemée de petites veines vertes, & en forme de réseau ; marqué de taches aux endroits d'où les feuilles sont tombées. Vers l'extrémité des branches sont des feuilles au nombre de dix ou de douze, qui se répandent de tout côté, soutenues sur de longues queues ; découpées en plusieurs lanières pointues qui sont encore découpées elles-mêmes ; grandes quelquefois d'un pied, lisses, d'un verd blanchâtre en dessous, & d'un verd plus foncé en dessus. Près de l'origine des queues sont attachées d'autres petites

feuilles découpées fort menu, qui rendent l'extrémité des rameaux comme hérissée; d'où s'élève une longue tige de couleur d'écarlate, qui porte un beau bouquet de fleurs en parasol. Cette tige se partage en beaucoup d'autres rameaux branchus, qui portent chacun une fleur de la même couleur : parmi ces fleurs il y en a de stériles, & de fertiles.

Celles qui sont fertiles, sont plus grandes que les stériles, mais en plus petit nombre. Les unes & les autres sont en rose, composées de cinq pétales ovalaires, soutenues sur un calyce très-petit, partagé en cinq parties. Celles qui sont stériles, contiennent dans leur milieu des étamines garnies de leurs sommets de couleur d'or. L'embryon de celles qui sont fertiles, est ovalaire, à trois angles, verd, couronné de styles, dont les stigmates sont jaunes, safranés, en croissant, & de couleur d'or; lequel se change ensuite en un fruit en forme de Poire, presque de la grosseur d'une Noix, revêtu d'une écorce tendre, de couleur de Safran, & à trois capsules qui s'ouvrent d'elles-mêmes, & qui contiennent chacune une graine ronde de la grosseur d'une Aveline, dont elle a le goût, & de laquelle il faut se donner de garde, car

comme elle purge très-violemment, elle peut causer la mort. Lorsqu'on en taille le tronc, ou même lorsqu'on en arrache les feuilles, il en sort une assez grande quantité de suc limpide, jaunâtre & un peu visqueux. On cultive cette plante surtout dans les jardins : on l'a apportée de la terre ferme de l'Amérique dans les Isles.

L'amande de ce fruit ne purge pas moins que les autres espèces ; au contraire une seule graine suffit pour purger, on l'avale avec un peu de beurre, ou écrasée dans du bouillon, ou coupée par petites tranches très-minces, que l'on mange avec la soupe, ou pilée avec deux Amandes douces, & délayées dans l'eau, sous la forme d'émulsion.

(On dit que si l'on fait cuire légèrement x. ou xij. feuilles de cette plante, & qu'on les mange en salade, ou dans du potage fait avec le poulet, elles purgent sans tranchées & sans dégoût. On les vante encore contre la jaunisse, & la bile répandue.)

La quatrième espèce de Noix purgative sont les graines du Ricin Indien, qui s'appellent, Pignons d'Inde, Grains de Tilli ou des Moluques, Pinei nuclei Moluccani, sive purgatorii, & Grana Ti-

GLIA, *Off.* Ce sont des graines oblongues, de la figure d'un œuf, de la grosseur & de la figure du Ricin ordinaire, convèxes d'un côté, un peu applaties de l'autre, marquées légèrement de quatre angles; composées d'une coque mince, grise, parsemée de côté & d'autre de taches brunes, renfermant une amande grasse, solide, blanchâtre, d'un goût âcre, brûlant, & qui cause des nausées.

La plante s'appelle RICINUS ARBOR, fructu glabro, GRANA TIGLIA Officinis dicto, *Parad. Bat. Prodr.* CADEL-AVENACU, *H. Malab.* 2. 61. LIGNUM MOLUCCENSE, foliis Malvæ, fructu Avellanæ minore, cortice molliore & nigricante; PAVANA INCOLIS, *C. B. P.* PINUS INDICA nucleo purgante, *Ejusd.* 492. Du moins *Paul Herman* & *Rai* donnent ces noms comme des mots sinonymes d'une même plante. (Cet arbrisseau porte des tiges simples, qui naissent sans rameaux latéraux. Les fleurs sont ramassées en long épi au sommet de ces tiges. Il sort de la tige quelques feuilles, longues, ovalaires, pointues, entières, lisses, finement dentelées, portées par des queues longues d'un pouce, tendres & molles, avec une côte; & des nervures saillantes en dehors. Vers l'origine de chaque épi il sort deux rameaux de

même hauteur que la tige, ce qui arrive toutes les années. Les fleurs qui sont à la partie inférieure de l'épi, sont femelles, & en grand nombre; les fleurs mâles sont à la partie supérieure : elles ont huit pétales, seize étamines, sans calyce, sans pistille, & sans fruit. Les fleurs femelles ont un calyce partagé en plusieurs parties, un embryon arrondi, triangulaire, à trois sillons, & trois styles : ces embryons se changent en un fruit qui est une capsule ronde à trois sillons, & à trois loges, dont chacune contient une seule graine, oblongue, lisse, luisante, cannelée, recourbée d'un côté, applatie de l'autre). Sa coque est mince, & renferme une amande blanche, grasse, huileuse, âcre & brûlante. On cultive cette plante dans le Malabar, & dans quelques pays des Indes Orientales.

Le bois & les graines de cette plante sont d'usage en Médecine. Le bois qui s'appelle *Panava* ou *Pavana*, est spongieux, comme le dit *Herman M. Med.* léger, non compacte, pâle, couvert d'une écorce mince, cendrée, d'un goût âcre, mordant & caustique; d'une odeur qui cause des nausées.

Lorsqu'il est récent & encore verd, il est si puissant, qu'il chasse les humeurs

ſéreuſes, tant par le vomiſſement que les ſelles, laiſſant dans l'anus une inflammation à cauſe de ſa grande acreté : mais lorſqu'il eſt ſec, il purge plus doucement ; & ſi on le donne en petite doſe, il excite la ſueur. *Paul Herman* le recommande comme un ſpécifique dans l'hydropiſie, la leucophlegmatie, & dans pluſieurs maladies chroniques.

Lorſque l'on veut purger, on donne ce bois récent en ſubſtance depuis ℈j. juſqu'à ʒß. & lorſqu'il eſt vieux, juſqu'à ʒj. & en infuſion ou en décoction, juſqu'à ℥ß. Pour exciter la ſueur, on le donne en ſubſtance depuis ℈ß. juſqu'à ℈j. & en infuſion, juſqu'à ʒij. ou ʒiij. On peut l'ajouter aux décoctions ſudorifiques, comme un ſtimulant. Ces graines inciſent ſi puiſſamment les humeurs ſéreuſes, & les chaſſent par haut & par bas, de telle ſorte qu'elles ſurpaſſent en cela la Coloquinte même. Leur plus grande vertu paroît conſiſter en deux certaines membranes, ou petites feuilles qui germent les premières, qui ſont cachées dans le milieu de la ſubſtance de ces graines. On donne la ſubſtance entière de ces amandes, après avoir rejetté l'écorce extérieure, quoique purgative, depuis iij. gr. juſqu'à v. Chaque grain, dit *P. Herman*,

procure une ſelle, ſi on boit par-deſſus de l'eau chaude ou un bouillon ; de ſorte cependant que trois grains procurent cinq ſelles. Mais le ventre eſt reſſerré dans l'inſtant, ſi l'on boit un grand verre d'eau froide, ou ſi l'on trempe, ou ſi on lave les pieds ou les mains dans de l'eau froide. Un ſeul grain des membranes ſuffit pour purger.

On donne auſſi l'huile de ces graines tirée par expreſſion juſqu'à j. gr. car e le purge plus violemment que l'huile que l'on exprime du Ricin ordinaire.

Les graines cauſent l'inflammation de la gorge, du palais, & quelquefois de l'anus, à cauſe de leur très-grande acrimonie : c'eſt pour cette raiſon qu'on les donne le plus ſouvent ſous la forme de Pilules. Les Indiens les font cuire dans de l'urine ou du vinaigre. On les corrige très-bien avec de la Régliſſe, des Amandes douces, du ſuc de Limon, des bouillons gras, & toutes les autres choſes qui peuvent émouſſer la trop grande acrimonie. On en tempère encore la vertu, en les torréfiant ſous les cendres.

On fait plus ſouvent uſage à l'extérieur de l'huile tirée par expreſſion. On en frotte le nombril, lorſque le ventre eſt trop reſſerré. On rend le ventre libre par

un liniment préparé de cette manière.

℞. Huile par expression de grains de Tilli, gout. xij.
Huile de Coloquinte, ʒjß.
Onguent d'Arthanita, ʒj.
M. F. un liniment, dont on frottera le bas ventre.

C'est avec cette même huile que les Indiens préparent une Pomme Royale purgative, dont la seule odeur purge ceux qui sont délicats. On fait macérer une Orange ou un Citron dans l'huile de Tilli tirée par expression, pendant un mois; on la retire ensuite. Si on la frotte fortement dans les mains jusqu'à ce qu'elle s'échauffe, qu'on l'approche des narines, & que l'on en tire fortement l'odeur, le ventre se remuera bientôt après.

Il y a encore d'autres espèces de petites Noix purgatives, mais moins usitées.

ARTICLE XXIII.

Du Café.

LE Café, CAFFE' & COFFE'E, *Off.* est une graine dure, un peu plus petite qu'une Féve, de la figure d'un œuf, longue de quatre ou cinq lignes, sur trois ou quatre de large, convèxe d'un côté,

applatie de l'autre, & marquée d'un sillon remarquable; jaunâtre, ou d'un gris ou verd-pâle, d'un goût farineux, & légumineux, presque sans odeur. On trouve deux sortes de Café dans les Boutiques; l'un qui est plus gros & plus pâle, que l'on apporte de Mocha, de l'Arabie heureuse; l'autre qui est moins gros, un peu verd, que l'on apporte du grand Caire. Les anciens Grecs ne connoissoient pas cette graine, ni les Arabes non plus, chez qui on n'en trouve aucune mention avant l'an 1400. Car ceux qui croient que le Café est le *Bunk d'Avicenne*, ne peuvent donner aucune preuve de leur sentiment. Les Européens ne le connoissent que depuis environ soixante ans.

Les Auteurs n'ont rien écrit de certain sur la plante qui produit cette graine. *P. Alpin* dit qu'elle est semblable au Fusain. Les *Transactions Philosophiques* décrivent les feuilles & les fruits, quoique peu exactement; mais on y garde un profond silence sur les fleurs. Cette plante seroit donc encore inconnue, si les Hollandois n'avoient apporté de Mocha en Europe quelques pieds de cet arbre, & s'ils ne l'avoient cultivé dans le Jardin d'Amsterdam, où il a porté des fleurs & des fruits. Il a été connu en

France par la libéralité de *M. Pancrace*, Conſul & Recteur de la ville d'Amſterdam, qui a offert l'année paſſée 1714. à Louis XIV. un petit arbre de Café, long de cinq pieds, que l'on conſerve, & que l'on cultive avec ſoin dans le Jardin Royal de Paris, & dont *M. de Juſſieu* très-ſavant Profeſſeur en Botanique, & de l'Académie Royale des Sciences, a donné le premier une deſcription très-exacte.

Cet arbre s'appelle Cafier, JASMINUM ARABICUM Lauri folio, cujus ſemen apud nos *Café* dicitur, *D. de Juſſieu*, *Mem. de l'Académie des Sciences*. Il ſurpaſſe à peine nos Cериſiers ou nos Orangers. Il ſort de ſon tronc des branches toujours oppoſées deux à deux, & rangées de manière qu'une paire croiſe l'autre : elles ſont ſouples, arrondies, noueuſes, couvertes d'une écorce blanchâtre, fort fine. Les feuilles ſortent des nœuds des branches, portées par des queues fort courtes; elles reſſemblent aux feuilles du Laurier ordinaire, plus molles cependant, & moins épaiſſes, oppoſées deux à deux, & rangées de manière qu'une paire fait une croix avec l'autre paire. Elles ſont longues de quatre ou cinq pouces, larges de deux environ, pointues aux deux bouts, terminées par une longue pointe fort

menue ; ondées, recourbées vers la terre ; toujours vertes, liſſes, & luiſantes en deſſus, pâles en deſſous, n'ayant qu'une côte ſaillante des deux côtés, qui s'étend dans toute leur longueur, & de laquelle partent pluſieurs petites nervures qui ſe répandent ſur les côtés ; elles ſont ſans odeur, & d'une ſaveur d'herbe. Ses fleurs ſortent des aiſſelles des feuilles au nombre de quatre ou cinq, ſoutenues chacune par un pédicule court ; blanches, quelquefois d'un rouge pâle, odorantes, d'une ſeule pièce, en forme d'entonnoir, partagées le plus ſouvent en cinq découpures comme le Jaſmin d'Eſpagne, mais plus courtes. Les étamines ſont au nombre de cinq, blanches, à ſommets, jaunâtres, en quoi elles diffèrent de la fleur du Jaſmin qui n'a que deux étamines. Leur calyce eſt verd, découpé inégalement en quatre parties, duquel s'élève un piſtille verd, fourchu, placé dans le fond, dont la partie inférieure ou l'embryon qui ſoutient la fleur, ſe change en un fruit ou baye molle, verte d'abord, enſuite rouge, & enfin rouge obſcure dans ſa parfaite maturité, de la groſſeur d'un Bigarreau; ayant à ſon extrémité une foſſette ou une eſpèce de nombril, ou un mammelon tendre. La chair de ce fruit eſt mucila-

ligneuse, pâle, d'un goût fade ou désagréable; laquelle en séchant devient légèrement acide, & d'un goût qui approche un peu de celui des Prunes sèches : cette chair sert d'enveloppe commune à deux coques minces, ovales, étroitement unies, applaties par l'endroit où elles se joignent, de couleur d'un blanc jaunâtre, & qui contiennent chacune une semence calleuse, pour ainsi dire, dure, d'un verd pâle, ou grise, ou jaunâtre, ovale, voutée sur son dos, plate du côté opposé, creusée dans le milieu & dans toute la longueur de ce même côté d'un sillon assez profond. Cet arbre est commun dans l'Arabie heureuse & dans l'Ethiopie; il y porte des fleurs & des fruits pendant toute l'année.

On en recueille deux ou trois fois l'année les fruits mûrs, & on les fait sécher. Lorsqu'ils sont secs, la chair est plus mince, cassante, & elle se change en une membrane un peu brune, comme les bayes du Laurier, ou comme on la trouve quelquefois parmi le Café qu'on nous apporte. Cette membrane se sépare aisément des grains de Café, en la frottant. Il ne faut pas croire qu'on macère ces graines dans l'eau chaude, comme le disent quelques Auteurs, de peur qu'elles

ne germent chez les nations étrangères ; puisque à moins qu'elles ne soient bien mûres, & mises en terre d'abord après avoir été cueillies, elles ne germent point, comme on l'a éprouvé plusieurs fois.

Dans l'Analyse Chymique, de ℔iij. de graine de Café distillées dans la cornue, il est sorti ℥iv.ʒvß. de phlegme limpide, presque sans odeur, & insipide : ℥ij. ʒv. gr. xviij. de liqueur un peu acide & un peu austère, ℥xij. ʒiij. gr. xlviij. de liqueur, soit acide, soit âcre, urineuse, d'une odeur empyreumatique, d'un goût amer & austère ℥viij. ʒij. gr. lxvj. d'une huile épaisse, qui approchoit de la consistence de la graisse.

La masse qui est restée dans la cornue, pesoit ℥xj. ʒj. laquelle étant calcinée pendant 33. heures, a laissé ℥j. ʒv. gr. xv. de cendres encore brunes, dont on a tiré par la lixiviation ℥j. gr. lx. de sel purement alkali fixe. Le poids de la substance qui s'est perdue, a été de ℥viij. ʒvj. gr. xij. & dans la calcination il s'est dissipé dans l'air ℥ix. ʒiij. gr. lvij de substance.

Outre cette Analyse, on en a encore fait une autre à l'Académie Royale des Sciences. Trois livres de Café étant torréfiées comme il convient, se sont trouvées diminuées de la quatrième partie de leur poids. On a fait bouillir légèrement

℔ij. ℥iv. de ce Café ainsi brûlé & réduit en poudre, dans ℔lxxij. d'eau limpide. Cette décoction séparée du marc, versée par inclination, & distillée lentement au B. V. a donné ℔lx. & ℥ix. de liqueur limpide qui étoit d'abord insipide, qui a donné ensuite des marques d'un peu d'acide, & enfin d'un acide violent. La masse qui est restée dans l'alambic, réduite à la consistence d'un extrait solide, pesoit ʒxvij. ʒij. laquelle étant distillée par la cornue, a donné ℥v. ʒj. g. lx. de liqueur acide : ℥ij ʒiij. gr. xxx. de liqueur âcre ou alkaline, avec une portion de sel volatil urineux : ℥j. ʒv. gr. xlij. d'huile d'une consistence épaisse.

La masse noire qui est restée dans la cornue, raréfiée & spongieuse, pesoit ℥iv. ʒß. laquelle étant calcinée pendant plus de 11. heures, soit au feu de reverbère, soit dans le creuset, est demeurée encore noirâtre : elle a répandu de la fumée & de la flamme pendant tout ce tems, & elle a été réduite à ℥j. & ʒiij. Etant ainsi calcinée, on en a retiré par la lixiviation ʒvij. gr. lxx. de sel alkali fixe, qui avoit l'odeur & le goût du Soufre. La perte des parties dans la distillation à la cornue a été de ℥iij. ʒvj. gr. xlviij. & dans la calcination les parties qui se sont évaporées

en fumée & en flamme, ont été de ℥ij. ʒv. gr. xxxvj.

Il est clair par l'Analyse de cette teinture, qu'une demi-once de Café brûlé contient ʒj. gr. lxviij. d'un extrait épais ; l. gr. environ de sel acide, viij. gr. de sel volatil-urineux, xiij. gr. d'huile qui approche de la consistence de la graisse ; viij. gr. de sel fixe, & iv. gr. de cendres ou de terre. Mais la poudre tirée après la décoction, & bien sèchée, pesoit seulement ℥xxiij. ʒvj. & par conséquent il y a eu plus de ℥xij. de cette poudre dissoute dans la décoction.

Ensuite cette poudre qui faisoit le marc après la décoction, étant distillée dans la cornue, il est sorti ℥v. ʒj. gr. xliv. de liqueur qui a donné des marques d'un peu d'acide, & de beaucoup plus d'alkali, ℥vj. ʒvij. gr. xxxvj. d'huile épaisse, & de la consistence de la graisse : xxxviij. gr. de sel volatil. On a retiré de la cornue ℥vj. ʒiv. d'une masse noire ; laquelle étant calcinée pendant huit heures, a laissé ʒiv. gr. xxiv. de poussière d'un gris cendré, dont on a retiré par la lixiviation gr. xxiv. d'un sel qui n'étoit pas purement alkali, mais salé. Ainsi les parties qui se sont dissipées & perdues dans la distillation, égalent le poids de ℥v. gr. xxv. &

dans la calcination, ℥v. ʒvij. gr. xlviij.

On peut conclure de ces Analyſes du Café, que ſa vertu dépend principalement d'une huile épaiſſe empyreumatique, mais qui ſe raréfie très-fort, & qui s'eſt chargé de particules de feu en le torréfiant, avec une portion aſſez conſidérable de ſel volatil urineux.

L'uſage du Café eſt familier, non-ſeulement chez les Arabes, les Ethiopiens, les Egyptiens & les Turcs, mais encore parmi les Européens, pour en faire une boiſſon que les Arabes appellent *Cahouah*, les Turcs *Cahveh*, les Anglois *Coffet*, ou *Coffi*, & que nous appellons *Café*.

Quelques-uns parmi les Turcs & les Perſans font une décoction des ſeules tuniques membraneuſes des graines, & ils appellent cette boiſſon *Café à la Sultane*. Mais preſque tous les autres, ſurtout en Europe, préparent cette boiſſon avec les graines brûlées.

On brûle les graines de Café après les avoir ſéparées de leurs enveloppes. On les réduit en une poudre ſubtile.

Enſuite on en fait bouillir légèrement ℥j. dans ℔ij. d'eau commune; & cette décoction ſe boit chaude avec un peu de Sucre, après l'avoir laiſſé repoſer, afin

que le marc ſe précipite au fond, & on la verſe par inclination.

On en fait uſage dans les Cafés publics & chez les particuliers, non pas tant à cauſe de la ſanté, que pour cauſer & paſſer le tems.

Cette boiſſon n'eſt cependant pas inutile. On l'emploie heureuſement dans la crapule, la foibleſſe de l'eſtomac, le dégoût, les coliques venteuſes, la ſuppreſſion des règles, l'aſſoupiſſement, & les maladies ſoporeuſes. Car il fortifie l'eſtomac, il ſert beaucoup pour hâter la digeſtion, il récrée le cerveau & les eſprits animaux : il aiguiſe l'eſprit & le ranime lorſqu'il eſt abbatu, & comme engourdi par la triſteſſe ; il rend plus gai & plus propre à faire ſes fonctions ; il excite le mouvement de fermentation du ſang ; il chaſſe le ſommeil, il atténue & diſſout les humeurs viſqueuſes & épaiſſes ; il excite les urines & les règles, & il lâche le ventre. C'eſt pour ces raiſons que quelques-uns en font tant d'éloges. Il eſt ſurtout utile à ceux qui ſont gras, & à ceux en qui les humeurs croupiſſent ou circulent difficilement, parce qu'elles ſont trop gluantes. Mais il eſt fort nuiſible à ceux qui ſont maigres, bilieux, dont les humeurs ſont trop

diſſoutes & pleines de ſels, auſſi-bien qu'aux mélancholiques & aux hypochondriaques, dont le ſang trop épais eſt deſtitué de parties actives & ſpiritueuſes, & rempli de ſels âcres, fixes & groſſiers. Car la boiſſon du Café diſſout plus qu'il ne convient les parties ſulfureuſes du ſang, & cauſe la diſſipation des parties ſpiritueuſes : de ſorte que les ſels âcres du ſang étant en liberté & en mouvement, peuvent exciter pluſieurs troubles. C'eſt de-là que vient la trop grande diſſolution & la grande acrimonie, qui ſont ſuivies d'hémorrhagies, d'hémorrhoïdes, d'inſomnies, d'éryſypèles, de maladies de la peau, de palpitations de cœur, de ſpaſmes, & de maladies hypochondriaques.

Les bilieux en qui les viſcères ſont chauds, doivent s'abſtenir de prendre du Café, auſſi-bien que ceux qui ſont ſujets aux hémorrhoïdes, à toute ſorte d'hémorrhagie, & aux éryſypèles; les mélancholiques, les hypochondriaques, les femmes qui ont des règles abondantes, & même les femmes groſſes, en qui l'uſage immoderé du Café produit très-ſouvent l'avortement.

Quelquefois on adoucit le Café avec du lait, & fort à propos; puiſque les

parties butyreuſes du lait enveloppent & embarraſſent un peu les parties ſubtiles & ſulfureuſes du Café, & ſes ſels urineux volatils. Bien plus, les parties actives du Café empêchent la coagulation du lait; & ſes parties butyreuſes les plus douces étant un peu atténuées, ſe diſtribuent & ſont portées plus facilement par tout le corps: & de cette façon le Café & le lait ſe tempèrent mutuellement l'un l'autre. C'eſt pour cette raiſon que le Café au lait a ſouvent été utile à ceux qui tombent dans la conſomption, & aux perſonnes maigres.

Quelques-uns recommandent comme un ſpécifique pour les fluxions, la décoction du Café crud & non brûlé, faite dans l'eau commune; & en effet elle guérit ſouvent en excitant des ſueurs.

ARTICLE XXIV.

De la Noix muſcade, & du Macis.

LA Noix muſcade, NUX MOSCHATA, NUX MYRISTICA & AROMATICA, *Off.* GIAUZIBAN, *Avicen.* JEUZBAVE vel JUSBAQUE, *Sérap.* Μοσχοκάρυον, Κάρυον μυρεψικὸν, Μυριστικὸν ἀρωματικὸν, *Græc. recent.* eſt un noyau ferme & compacte, fragile

cependant, & qui ſe fend aiſément en petits morceaux, quand on le pile ; gras & odorant, un peu ridé à l'extérieur, & d'une couleur preſque cendrée ; panaché en dedans de veines d'un rouge-brun & d'un jaune blanchâtre, qui font des ondulations, ou qui vont de côté & d'autre ſans aucun ordre.

Il y a deux eſpèces de véritable Noix muſcade dans les Boutiques : l'une de la figure d'une Olive, d'une odeur aromatique, agréable, d'un goût âcre aromatique, un peu aſtringent, qui s'appelle *femelle*, & qui eſt fort en uſage. L'autre eſt appellée *mâle* par quelques-uns ; elle eſt plus longue, & preſque cylindrique ; elle ne laiſſe pas d'avoir auſſi l'odeur & le goût aromatique, quoiqu'elle ſoit moins uſitée. Entre ces deux eſpèces de Noix il s'en trouve d'autres de différentes figures, & irrégulières, qui ſont des monſtres ou des jeux de la Nature.

Il y a de plus des Noix muſcades ſauvages. Les Hollandois en diſtinguent pluſieurs eſpèces, dont la principale eſt nommée communément *Noix muſcade male des Boutiques* : elle eſt plus groſſe que la Noix muſcade ordinaire ou femelle ; elle eſt oblongue, mouſſe à ſes deux extrémités, & comme quarrée, de

même ſubſtance, preſque ſans odeur, & d'un goût déſagréable. Les vers la rongent aiſément; & ſi on la mêle avec les autres Muſcades, on dit qu'elle les corrompt : c'eſt pourquoi il a été défendu de la mêler avec elles. Elle s'appelle dans Banda, *Pala-tuhir*, c'eſt-à-dire, Noix de montagne. On en fait très-rarement uſage.

La Compagnie des Marchands Hollandois apporte de l'Orient les Noix muſcades à Amſterdam, d'où elles ſont portées dans les autres pays.

On doit choiſir la Noix muſcade qui eſt arrondie, ou de la figure d'une Olive; laquelle eſt appellée *femelle*. On eſtime celle qui eſt récente, péſante, graſſe, & qui étant piquée avec une aiguille rend auſſitôt un ſuc huileux.

J. *Bauhin* croit que la Noix muſcade eſt le Κώμακον de *Théophraſte*, & qu'elle n'a pas été inconnue à *Pline*, qu'il prétend qu'il a déſignée ſous le nom de *Cinnamonum*, dont on tiroit un ſuc que l'on appelloit *Caryopon*, qui eſt encore en uſage aujourd'hui dans les Boutiques ſous le nom d'*huile de Noix muſcade*. Cependant on ne manque pas de raiſons d'en douter, puiſque *Dioſcorides* n'a rien écrit de la Noix muſcade, ni du

Macis. Car le Macer dont il parle, eſt une choſe entièrement différente du Macis. En effet le Macis eſt l'enveloppe de la Muſcade, & le Macer eſt l'écorce d'un certain bois dont la connoiſſance eſt aujourd'hui fort incertaine.

Mais les Arabes ont fort bien connu le Macis & la Noix Muſcade. Le premier qui en a fait mention, eſt *Avicenne*.

L'arbre qui porte la Noix muſcade ordinaire ou la femelle, s'appele NUX MOSCHATA fructu rotundo, *C. B. P.* 407. PALA, *Piſon. M. arom.* 173. C'eſt un arbre aſſez ſemblable au Poirier. Son bois eſt moëlleux, & ſon écorce eſt cendrée. Les feuilles naiſſent le plus ſouvent deux à deux, quoiqu'elles ne ſoient pas exactement oppoſées; d'un verd foncé en deſſus, blanchâtres en deſſous, longues d'une palme, liſſes, ſemblables à celles du Laurier, terminées par une longue pointe, ſans queues, & ayant une côte dans leur milieu, qui s'étend d'un bout à l'autre, d'où ſortent des nervures obliques qui vont tantôt par paires, tantôt alternativement, juſqu'à la circonférence. Non-ſeulement ces feuilles récentes, froiſſées entre les mains, répandent une odeur pénétrante; mais encore elles ſont âcres & aromatiques, étant ſèches.

Les

Les fleurs ſont jaunâtres, à cinq pétales, ſemblables à celles du Ceriſier : il leur ſuccède un fruit arrondi, attaché à un long pédicule ſemblable à une Noix ou à une Pêche, dont le noyau eſt couvert de trois écorces. La première eſt charnue, molle, pleine de ſuc, épaiſſe d'environ un doigt, velue & rouſſe, parſemée de taches jaunes, dorées & purpurines de même que nos Abricots ou nos Pêches : elle s'ouvre d'elle-même dans le tems de la maturité, elle eſt d'un goût acerbe & aſtringent. Sous cette première écorce eſt une certaine enveloppe réticulaire, ou plutôt partagée en pluſieurs lanières, d'une ſubſtance viſqueuſe, huileuſe, mince, & comme cartilagineuſe, d'une odeur aromatique fort agréable, d'une ſaveur âcre & aromatique, mêlée d'un peu d'amertume ; de couleur de Safran ou jaunâtre : c'eſt ce qu'on appelle *Macis*.

A travers les mailles de cette ſeconde enveloppe il en paroît une troiſième, qui eſt une coque dure, mince, ligneuſe, d'un brun rouſſeatre, caſſante, laquelle contient le noyau ou la Noix muſcade elle-même, qui eſt ovale, longue de plus d'un demi-pouce, ſillonnée de côté & d'autre, ſans ordre, d'une couleur cendrée.

plus molle d'abord, & dans la ſuite du tems dure, panachée intérieurement de couleur jaunâtre & de rouge-brun, d'une excellente odeur, d'une ſaveur âcre & ſuave, quoiqu'amère, d'une ſubſtance huileuſe, & ſemblable en quelque manière à du ſuif.

Lorſqu'on fait une inciſion dans le tronc du Muſcadier, ou que l'on en coupe les branches, il en découle un ſuc viſqueux, d'un rouge pâle, comme le ſang diſſous : ce ſuc devient bientôt d'un rouge fort foncé, & laiſſe des marques rouges ſur la toile, que l'on a bien de la peine à effacer.

Le Muſcadier vient de lui-même dans les Iſles Moluques, mais on le cultive ſurtout dans la Province de Banda, qui eſt compoſée de ſix petites Iſles, qui ſont *Nera*, *Lontar*, *Pulo-ay*, *Gunongapi*, *Pulorong*, & *Roſſingy-en*. Les trois premières de ces Iſles ſont extrêmement fertiles en Noix muſcades.

Ainſi le Macis, ou la fleur de Muſcade improprement dite MACIS, *Off.* BONGOPALA MOLUCCENSIBUS, *Piſon. M. arom.* 173. BISBESE, *Sérap.* BEFBAHE, *Avicen.* FOLI, *Batav.* eſt une certaine ſubſtance membraneuſe, épaiſſe, & comme cartilagineuſe, huileuſe, qui couvre en manière

de réſeau ou de lanière la coque ligneuſe de la Noix muſcade, & placée ſous la première écorce : elle eſt d'une couleur rougeâtre d'abord, & fort belle ; mais lorſqu'elle eſt expoſée à l'air, elle devient jaunâtre, d'une odeur aromatique fort agréable, d'un goût gracieux, aromatique, âcre & un peu amer, & qui donne étant récente, & par l'expreſſion, une certaine ſubſtance huileuſe. On nous apporte le Macis ſéparé des Noix muſcades, & lorſqu'il eſt ſèché. On eſtime celui qui eſt récent, fléxible, huileux, d'une couleur qui approche du Safran, & qui eſt très-odorante.

L'arbre qui porte la Noix muſcade mâle ou ſauvage, s'appelle NUX MOSCHATA fructu oblongo, *C. B. P.* 409. PALAMETSIRI, Nux moſchata, mas dicta, *Piſon. M. arom.* 176. Il eſt plus haut que le Muſcadier ordinaire, moins branchu & moins chargé de feuilles ; leſquelles ſont beaucoup plus grandes, longues d'un empan ou d'un pied & demi, d'un verd foncé, d'un goût déſagréable. Ses fruits ſont plus gros, d'une ſubſtance charnue, plus ſolide & plus ferme, au deſſous de laquelle eſt le Macis ſans ſuc, deſſèché, pâle, & d'un goût déſagréable. Le noyau eſt couvert d'une coque dure,

ligneuſe & épaiſſe, d'une ſubſtance aſſez ſemblable à celle de la Muſcade femelle, qui n'eſt pas cependant ſi graſſe, panachée en dedans de belles veines noirâtres, preſque ſans odeur & d'un goût déſagréable. Cette Muſcade ſauvage s'appelle dans la Province de Banda *Palatuhir*, c'eſt-à-dire, Noix de montagne. L'arbre qui la porte croît ſur les montagnes & dans les forêts des Iſles Moluques, auſſi-bien que dans le Malabar.

La Noix muſcade mâle ou la ſauvage n'eſt d'aucun uſage en Médecine; quelques ſuperſtitieux la recherchent ſeulement pour en préparer des philtres, avec leſquels ils croient qu'ils feront des choſes ſurprenantes.

Voici comment on recueille & comment on prépare les Noix muſcades. Les fruits étant mûrs, les habitans montent ſur les arbres, & ils les cueillent en tirant à eux les rameaux avec de longs crochets: quelques-uns les ouvrent auſſitôt avec le couteau, & ils en ôtent l'écorce que l'on entaſſe dans les forêts, où elle pourrit avec le tems. Lorſque ces écorces ſe pourriſſent, il en naît une certaine eſpèce de Champignons, que l'on appelle *Boleti Moſchocaryni*; ils ſont noirâtres,

bons à manger, très-agréables au goût, & très-recherchés des habitans.

Ils emportent à la maiſon ces Noix dépouillées de leurs écorces, où ils enlèvent le Macis avec un petit couteau, prenant garde de le rompre autant qu'il ſe peut. Ils font ſècher au ſoleil pendant un jour ce Macis qui eſt rouge comme du ſang, & dont la couleur ſe change en un rouge obſcur : enſuite ils le tranſportent dans un autre endroit moins expoſé aux rayons du ſoleil, où ils le laiſſent pendant ſix ou huit jours, afin qu'il s'y amolliſſe en quelque façon ; de peur qu'étant trop ſec il ne ſe briſe facilement ; enſuite ils l'arroſent d'un peu d'eau de la mer, de peur qu'il ne ſe rompe en morceaux, & qu'il ne perde ſon huile : ils le renferment dans de petits ſacs, & ils le preſſent fortement. Comme lorſqu'il eſt trop ſec, il ſe briſe & perd ſon huile aromatique; de même lorſqu'il eſt trop humide, il ſe pourrit, & eſt ſujet aux vers : c'eſt pourquoi il faut tenir le juſte milieu, & éviter l'une & l'autre extrémité.

On expoſe au ſoleil environ trois jours les Noix qui ſont encore renfermées dans leur coque ligneuſe ; enſuite on les ſèche parfaitement à la fumée du feu, juſqu'à

ce qu'elles rendent du ſon, quand on les agite : car celles qui ſont humides, ne rendent qu'un ſon fort obſcur. Alors on les frappe avec des bâtons ou avec une groſſe pierre, afin que la coque ſaute en morceaux.

Ces Noix ainſi ſéparées de leurs écorces ſont diſtribuées en trois tas, dont le premier contient les plus grandes & les plus belles, que l'on apporte en Europe : le ſecond contient celles que l'on réſerve pour en faire uſage dans les Indes : & le troiſième renferme les plus petites, qui ſont irrégulières & non mûres, dont on brûle la plus grande partie, & dont on emploie l'autre pour en tirer de l'huile.

Les Noix muſcades que l'on a choiſies, ſe corromproient bientôt, ſi on ne les arroſoit, ou plutôt ſi on ne les confiſoit, pour ainſi parler, avec de l'eau de Chaux faite de coquillages brûlés que l'on détrempe avec de l'eau ſalée à la conſiſtence de bouillie fluide. On y plonge deux ou trois fois les Noix muſcades renfermées dans de petites corbeilles, juſqu'à ce que la liqueur les ait toutes couvertes : enſuite on les met en un tas, où elles s'échauffent : & toute l'humidité ſuperflue s'en va en fumée. Lorſqu'elles ont ſué ſuffiſamment, elles ſont bien prépa-

rées, & propres pour paſſer la mer.

On tranſporte encore des Noix muſcades confites, non-ſeulement dans toutes les Indes, mais encore en Europe. Voici la manière de les confire. Lorſque ces Noix ſont preſque mûres, mais avant qu'elles s'ouvrent, on les cueille avec précaution, on les fait bouillir dans l'eau, & on les perce avec une aiguille; enſuite on les macère dans l'eau pendant huit ou dix jours, juſqu'à ce qu'elles ayent quitté leur goût âpre & acerbe. Cela étant fait, on les cuit plus ou moins, ſelon qu'on veut les avoir plus fermes ou plus molles, dans un julep fait avec parties égales, de ſucre & d'eau. Si l'on veut qu'elles ſoient dures, on y jette un peu de Chaux. On ſépare tous les jours l'eau ſucrée, des Noix; on la fait un peu bouillir, & on la verſe de nouveau ſur le fruit, & cela pendant huit jours : enfin on met pour la dernière fois ces Noix dans du Syrop un peu épais, & on les garde dans un pot de terre bien fermé.

On les ſert avec les autres Confitures le plus ſouvent dans les feſtins au deſſert, & on en mange ſurtout en bûvant du Thé. On n'en prend que la chair; quelques-uns mâchent auſſi le Macis : mais on a coutume de rejetter le noyau. On confit en-

core ces Noix dans la ſaumure, ou dans du ſel & du vinaigre; mais on ne les mange pas telles : on les macère dans de l'eau douce, juſqu'à ce qu'elles ayent perdu leur goût ſalé : enſuite on les fait cuire dans l'eau avec le Sucre.

La Noix muſcade abonde en huile eſſentielle, tant ſubtile que groſſière, unies avec un ſel acide & un peu de terre aſtringente : elle donne par la diſtillation deux ſortes d'huile. Car ſi on les pile, & ſi on les macère dans beaucoup d'eau & qu'on les diſtille enſuite, il ſort ℥j. d'huile ſubtile pour chaque livre de ces Noix; & la diſtillation étant finie, on trouve à la ſuperficie de l'eau une huile qui y nage, épaiſſe comme du ſuif, & preſque deſtituée de vertu aromatique. Mais par l'expreſſion, de ℥xvj. de Noix muſcade on tire ℥iij. ʒij. d'huile de la conſiſtence du ſuif, qui a très-bien le goût & l'odeur de la Noix muſcade.

Le Macis eſt rempli de beaucoup plus d'huile ſubtile, que l'on retire auſſi par la diſtillation; dont la première partie eſt tranſparente & coulante comme l'eau, d'un goût & d'une odeur excellente : celle qui vient après, eſt jaunâtre; & la troiſième eſt rouſſeatre, ſi on pouſſe fortement le feu. Toutes ces huiles ſont ſi ſub-

tiles & volatiles, que si on ne les garde dans des vaisseaux bien fermés, il s'en dissipe une grande quantité dans l'air. On tire encore du Macis par expression une huile plus épaisse & qui approche de la consistence de la graisse, plus subtile que l'huile de Noix muscade.

On emploie fréquemment la Noix muscade, non-seulement pour assaisonner les nourritures : mais on s'en sert encore dans la Médecine. Elle est stomachique, & aide à la digestion : elle appaise le vomissement, elle fortifie les viscères, elle dissipe les vents, & guérit les coliques ; elle arrête les flux de ventre, elle augmente le mouvement du sang, elle résiste aux poisons, & est fort utile dans les catarrhes & dans les maladies froides des nerfs. *Ettmuller* la recommande pour la paralysie des parties qui servent à la déglutition : il la fait mâcher & avaler. Elle cause aussi l'assoupissement, c'est pourquoi il faut en éviter l'usage immodéré. Car *Jacques Bontius*, dans ses notes sur *Garzias*, observe que quelques-uns pour avoir fait un trop grand usage de la Muscade, avoient été exposés à un grand danger, & qu'ils étoient restés immobiles & muets pendant un ou deux jours, de même que s'ils eussent

été attaqués du Carus. Les Hollandois observent aussi que si l'on fait tous les jours usage de ces Noix confites, ou que l'on en prenne une trop grande quantité, elles attaquent la tête, & causent des maladies soporeuses; c'est ce qui rend les hommes endormis, paresseux, & oublieux. Elles chargent encore l'estomac, rendent la digestion difficile, ôtent l'appétit, émoussent le suc digestif de l'estomac, soit par leurs parties huileuses, soit par leurs parties actives, qui disposent les membranes de l'estomac à l'inflammation.

On vante la fumigation de la Noix muscade comme un remède éprouvé dans les coliques venteuses, les douleurs & l'enflure de la matrice qui viennent de l'air froid après l'accouchement.

On augmente la vertu astringente de la Noix muscade, en la torréfiant : c'est pourquoi on la prescrit torréfiée, dans le flux de ventre & la dysenterie. Sa dose en substance est depuis ℈ß. jusqu'à ʒß. & torréfiée jusqu'à ʒj.

Le Macis a les mêmes vertus que la Muscade : il est moins astringent : il n'est pas moins dangereux, si on peche par la trop grande quantité. *C. Hoffman* raconte d'une jeune fille, qu'elle fut dans le délire pendant quelques heures, pour

avoir pris un peu trop de Macis, pour faire venir ses règles.

℞. Noix muscade, ℥ß.
Cannelle, ʒij.
Clous de Girofle, ʒß.
Sucre, ℥j.

M. F. une poudre, dont on prendra ʒij. après le repas dans du bon Vin pour faire la digestion.

℞. Noix muscade torréfiée, ʒß.
Cachou, ℈j.
Conserve de Coigns, s. q.

M. F. un bol, que l'on réitèrera deux ou trois fois le jour pour arrêter les diarrhées.

℞. Noix muscade, ʒj.
Thériaque d'*Andromaque*, ʒß.
Diacode, s. q.

M. F. un bol pour les coliques, la dysenterie, le tenesme, pour appaiser la douleur, & pour faire dormir.

℞. Macis, ʒß.
Anis & Coriandre, ana ℈j.
Sucre fin, ʒjß.

Pilez le tout grossièrement, & l'infusez pendant quelques heures dans un verre de Vin, & faites-le boire chaud pour dissiper la colique venteuse.

On emploie la Muscade dans l'*Elec-*

u aire de Satyrion, de *Charas*; l'*Emplâtre céphalique*, & l'*Emplâtre stomachique*, du même Auteur. On se sert du Macis dans les *Tablettes de magnanimité*, la *Poudre digestive*, la *Poudre contre l'avortement*, & l'*Orviétan*, du même Auteur; l'*Opiate de Salomon*, l'*Electuaire Diaphénic*, & la *Bénédicte laxative*. On emploie la Muscade & le Macis dans les *Tablettes stomachiques*, la *Poudre aromatique de Rose*, & la *Poudre de joie*.

Les Chymistes tirent par expression & par la distillation, de l'huile de la Muscade & du Macis comme nous l'avons déja dit. Voici la manière de faire cette huile par expression.

℞. Noix muscades, pleines, grasses & pesantes, q. v.

Réduisez-les en une poudre subtile, que l'on mettra sur un tamis renversé, couvert d'un plat d'étain. Faites prendre à cette poudre la vapeur de l'eau bouillante pendant un demi-quart dheure, afin qu'elle en soit entièrement pénétrée: alors renfermez-la promptement dans un petit sac de toile forte, au même moment tirez-en l'huile à la presse. Cette huile sera limpide & fluide, tant qu'elle sera chaude; elle se figera en se refroidis-

ſant, & aura la conſiſtence du ſuif. Sa couleur ſera ſemblable à celle de l'Or ou du Safran.

On tire de la même manière l'huile du Macis par expreſſion.

On tire les huiles eſſentielles de la Muſcade & du Macis par la diſtillation ; de la même manière que les autres huiles eſſentielles.

℞. Noix muſcades pilées, ou Macis, ℔j. Digérez dans ℔vj. d'eau commune tiède pendant xv. jours. Enſuite diſtillez dans l'alambic avec le réfrigerant. Il ſortira d'abord une huile ſubtile, odorante, jaunâtre, mêlée avec l'eau ; d'un goût un peu acide, âcre, aromatique, un peu plus épaiſſe en bas qu'en haut.

On peut employer indifféremment toutes ces huiles, puiſqu'elles ont les mêmes vertus. Elles ſont utiles dans les tranchées du ventre, dans les douleurs néphrétiques. On les prend intérieurement depuis j. gout. juſqu'à iv. On les recommande extérieurement dans les maladies des nerfs, la paralyſie ; les catarrhes & la goutte. Elles fortifient l'eſtomac, elles appaiſent le vomiſſement & le hoquet : elles aident la digeſtion, ſi on en frotte la région épigaſtrique ; & ſi l'on en appli-

que ſur le nombril, elles appaiſent les tranchées des enfans : ſi on en frotte légèrement les tempes, elles procurent le ſommeil. *J. Rai* recommande comme utile l'huile de Muſcade pour les mammelles des filles, qui ſont trop petites. On l'applique extérieurement ; & bientôt après, dit-il, elles s'enflent & ſe gonflent.

Ces huiles diſtillées ſont employées ſouvent dans les Pilules purgatives, pour tempérer & adoucir la vertu des purgatifs, ſurtout de ceux qui ſont réſineux.

On emploie très-ſouvent l'huile de Muſcade pour faire la baſe des *Baumes apoplectiques*, *céphaliques*, & *hyſtériques* : & même on la blanchit pour cela, en la macérant long-tems dans l'*Eſprit de vin*.

℞. Moëlle de Bœuf, Urine ſaine, Vin rouge, ana ℥ij.
F. cuire à un feu lent, juſqu'à ce que l'humidité ſoit preſque toute évaporée. Paſſez le tout, ajoutez-y, tandis que cette compoſition eſt encore chaude, de l'huile de Lombrics, ℥ß.
Blanc de Baleine, ʒij.
Huile de Muſcade, ʒj.
M. F. un liniment dont on frottera tous les ſoirs l'épine du dos, en com-

mençant par la nuque, pour la chartre, ou le rhachitis.

℞. Huiles de Muſcade & de Palmier, ana ℥jß.
Huiles de Marjolaine, de Romarin, de Lavande, de Sauge, ana gout. xx.
M. F. un Baume céphalique, dont on frottera la tête pour les maladies froides, pituiteuſes, catarrheuſes, pour appaiſer le mal de tête, la migraine, & pour l'apopléxie.

℞. Huile de Noix muſcade par expreſſion, ℥ij.
Baume du Pérou, ℥ß.
Huiles diſtillées de Macis, d'Abſinthe, de Menthe, de Canneſſe, de Clous de Girofle, ana gout. xij.
M. F. un Baume, dont on frottera la foſſette du cœur, & la région épigaſtrique, dans la lipothymie, l'anxiété, le hoquet, les nauſées, le vomiſſement, la difficulté de la digeſtion, & dans la foibleſſe de l'eſtomac.

℞. Huile de Noix Muſcade, Bitume de Judée, ana ℥ij.
Caſtoreum en poudre, gr. vj.
Huiles diſtillées de Succin, de Rue, de Matricaire, d'Abſinthe, de Tanaiſie, ana gout. xv.
Huile de Jayet, gout. xx.
M. F. un Baume hyſtérique.

ARTICLE XXV.

De la Noix Vomique, du Bois de Couleuvre, & de la Fève de Saint-Ignace.

LA Noix Vomique, NUX VOMICA; *Off.* est une amande orbiculaire, applatie, large d'environ un pouce, épaiſſe de deux ou trois lignes, d'une ſubſtance dure comme la corne, de couleur griſe, un peu lanugineuſe en dehors; ayant une eſpèce de nombril qui occupe le centre, mais plus applati d'un côté que de l'autre. On nous l'apporte des Indes orientales avec le Bois de Couleuvre.

Les Grecs n'ont point du tout connu la Noix Vomique, & il n'eſt pas certain que la notre ſoit la Noix Vomique ou le *Nux Methel* des Arabes. Quelques-uns ont cru que la Noix Vomique étoit une racine, mais ils ſe ſont trompés. Ce n'eſt pas non plus un champignon, comme quelques autres l'ont penſé : c'eſt l'amande ou le fruit d'un certain arbre qui s'appelle NUX VOMICA MAJOR & Offic. *Parad. Bat. Prod.* CANIRAM, *H. Malab.* T. 1. MALUS MALABARICA, fructu corticoſo amaricante, ſemine plano compreſſo,

D. Syen, *Raii Hist.* 1661. SOLANUM ARBORESCENS INDICUM MAXIMUM, foliis Œnopliæ ſive Napecæ majoribus, fructu rotundò, duro, rubro, ſemine orbiculari, compreſſo, maximo; Nuces Vomicas & Lignum Colubrinum Officinarum ferens, *Breyn.* 2°. *Prodr.* NUX VOMICA in Officinis, *C. B. P.* 511. COLUBRINI LIGNI tertium genus in Malabar, vaſtæ arboris magnitudine *Acoſtæ*, *Ejuſd.* 301. NUX VOMICA, vulgò Offic. compreſſa, hirſuta *J. B.* T. 1. 339. COLUBRINUM LIGNUM, *Cluſ.* PAO DE COBRA dictum, fortè tertium *Acoſtæ*, *J. B.* 2. 173. CUCURBITIFERA, Malabarienſis, Ænopliæ foliis rotundis, fructu orbiculari, rubro, cujus grana ſunt Nuces Vomicæ Offic. *Pluk. Alm. Bot.*

C'eſt un grand arbre fort branchu, dont le tronc a dix pieds de contour, & eſt couvert d'une écorce cendrée, noirâtre ou rougeatre & amère. Ses feuilles naiſſent oppoſées ſur les nœuds des branches & des rameaux; elles ſont ovales, très-larges dans leur milieu, terminées en pointe, mouſſes, verdoyantes, d'une ſaveur très amère, ayant trois nervures un peu ſaillantes en deſſus & en deſſous. Ses fleurs viennent par bouquets ſur les rameaux, aux aiſſelles des feuilles: (elles

ſont compoſées d'un petit calyce régulier, découpé en cinq quartiers, & porté ſur la tête d'un embryon ; d'un pétale d'une ſeule pièce en forme d'entonnoir, diviſé profondément en cinq parties ; de cinq étamines, garnies de longs ſommets, & d'un ſeul piſtille plus long que le pétale. Les fleurs étant paſſées, leurs embryons deviennent des fruits ronds, liſſes, verds d'abord, & enſuite d'une couleur jaune dorée, contenant dans leur maturité une ſubſtance blanche & mucilagineuſe ſous une écorce un peu épaiſſe, caſſante, & d'une ſaveur fort amère : ils n'ont qu'une loge ; & chaque fruit contient quinze ſemences arrondies, applaties, diſpoſées ſur trois lignes). L'écorce extérieure de ces fruits eſt avant leur maturité de couleur argentine, tirant un peu ſur le brun ; & lorſqu'ils ſont mûrs, cette écorce eſt velue, verdâtre, mince, & fort amère. Cet arbre croît dans le Malabar, & ſur la côte de Coromandel.

Ceux qui ont écrit le livre qui a pour titre *Hortus Malabaricus*, rapportent que la décoction de la racine de cet arbre évacue les humeurs par les ſelles ; que le ſuc exprimé des feuilles, & donné en décoction, appaiſe les douleurs de tête ; qu'il devient un poiſon, & cauſe la mort, ſi

on en boit une trop grande quantité ; que ſi l'on prend tous les jours une ou deux graines de ces fruits pendant deux ans, la morſure empoiſonnée du Serpent appellé *Cobra Capella*, en François *Serpent chaperoné*, ne cauſe aucun mal. Mais eſt-il permis de le croire, dit *Rai* ?

Les Noix Vomiques des Boutiques font mourir, par une certaine vertu ſpécifique & vénimeuſe, les chats, & les autres quadrupèdes qui naiſſent les paupiè-des fermées, & qui ne voient que quelque tems après leur naiſſance. Elles ſont funeſtes auſſi aux corbeaux, aux cailles, & à quelques autres oiſeaux. Preſque tous les Médecins croient qu'elles ſont ſi empoiſonnées, qu'ils aſſurent qu'elles tuent un homme qui en prend ℥ij. Du moins priſes en petite doſe, elles bouleverſent l'eſtomac, & excitent des mouvemens convulſifs. Cela étant, il eſt ſurprenant qu'on les ait miſes au nombre des aléxipharmaques.

Le poiſon de cette Noix paroît attaquer principalement les nerfs : car c'eſt de-là que vient l'anxiété, la roideur, le friſſon, le tremblement, les convulſions, & la reſpiration déréglée. C'eſt ce qu'*Antoine de Heyde* confirme dans la 50. *Centurie de ſes Obſervations*. » J'ai donné, dit-il, deux

» Noix Vomiques coupées par morceaux
» à un chien, mêlées avec du pain & du
» beurre : il les a avalées avec avidité.
» Une demi-heure après il s'est rempli
» avec excès d'os & de cartilages bouil-
» lis : mais une demi-heure encore après,
» il trembloit de tout son corps, & il
» couroit sans cesse de place en place. Il
» ne pouvoit se tenir debout, à moins
» qu'il ne fût appuyé : ses jambes étoient
» roides & en convulsion. La troisième
» demi-heure étant passée, il est tombé
» comme mort : bientôt après il a com-
» mencé à respirer promptement; & étant
» aidé, il se soutenoit sur ses pattes : le moin-
» dre bruit le faisoit frissonner, & respi-
» rer plus promptement. Il demeura dans
» le même état pendant la quatrième de-
» mi-heure ; & enfin il tomba mort tout
» à coup. Son corps étant disséqué, voici
» les phénomenes que l'on a observés :
» L'estomac étoit rempli de la nourriture
» qu'il avoit mangée avec excès, entre-
» mêlée de morceaux de Noix Vomique
» qui ne paroissoient avoir souffert aucun
» changement, si ce n'est qu'ils étoient
» plus mols : (la même chose arrive à
» un morceau de cette Noix mis dans l'eau
» chaude pendant le même tems,) l'esto-
» mac, l'œsophage, & les intestins étoient

» dans leur ſituation naturelle : les vaiſ-
» ſeaux laiteux du méſentère étoient rem-
» plis de chyle : les poumons étoient plus
» rouges que de coutume ; les ventricules
» & les oreillettes du cœur étoient plus
» enflés qu'ils ne devoient l'être : le ven-
» tricule droit du cœnr étant diſſéqué, il
» eſt ſorti de la veine cave ſupérieure &
» inférieure une grande quantité de ſang
» qui tomboit dans la cavité de la poi-
» trine, & qui ſe coaguloit auſſi-tôt. On
» n'a rien remarqué dans le cerveau, qui
» fût contre l'état naturel. Dans cette
» Expérience, la grande quantité de nour-
» riture que le chien avoit avalée, a re-
» tardé l'effet de cette Noix, quoique la
» doſe en eût été trop grande, & plus que
» ſuffiſante pour cauſer une prompte mort.
» Et en effet, auſſitôt que les particules
» de la Noix Vomique eurent été diſſou-
» tes en ſuffiſante quantité par le ſuc ſto-
» macal, & qu'elles eurent attaqué les fi-
» bres nerveuſes de l'eſtomac, le chien
» tomba mort. « *Wepfer*, dans ſon traité *de la Cigue Aquatique*, rapporte d'autres Obſervations, par leſquelles il eſt clair qu'une plus petite doſe cauſe pareillement la mort, mais avec des ſymptomes plus fâcheux. J'en rapporterai une.

Il donna à une vieille chienne de mé-

diocre grandeur, un demi gros de Noix Vomique rapée, réduite en bol avec de la mie de pain. Auſſi-tôt un ſentiment de frayeur lui fit lâcher le ventre & les urines. Plus d'une demi-heure après on n'obſerva aucun ſymptome, ſi ce n'eſt qu'elle chercha à ſe cacher & à s'enfuir : elle ne vomit point, ne fit point de rots, & ne répandit point d'écume ; mais elle lécha ſouvent ſa gueule. Alors étant aſſiſe ſur ſon derrière ou ayant les lombes élevées, elle pancha la tête en devant en clignotant des yeux : bientôt après elle leva la tête & les pieds de devant, comme ſi elle eût été épouvantée par un rêve. La tête étoit tirée en arrière de tems en tems ; quelquefois avec force, quelquefois doucement ; tantôt plus lentement, tantôt plus vîte. Pendant ce tems elle piſſoit ſouvent; elle rendit une fois des crottes blanches, qui n'étoient pas cependant dures. On a obſervé de fréquens treſſaillemens dans les parties charnues du tronc & des membres. Peu après elle fut ſaiſie d'une forte épilepſie. Dans cet accès qui dura preſque la douziéme partie d'une heure, la tête étoit retirée, les yeux demeurèrent fixes ; les pieds étoient tantôt étendus & roides, tantôt tremblans, tantôt elle les ſecouoit avec force ; la reſpiration pa-

roiſſoit ceſſer quelquefois : le cœur batoit promptement, fréquemment & fortement. Elle n'a rendu ni excrémens, ni urines, ni ſalive, ni écume : on ne voyoit point de marques d'aucun ſentiment. L'accès étant fini, elle eſt demeurée immobile & comme paralytique ; elle a reſpiré très-promptement & très-fréquemment, comme ſi elle eût été échauffée par une courſe précipitée : le cœur batoit plus fréquemment & plus foiblement que dans l'accès. Elle recouvra cependant bientôt ſes forces, elle ſe tint ſur ſes pieds ; étant frappée très-légèrement d'un bâton, elle ſe mit à courir & à ſe cacher. Mais elle ne fut pas long-tems tranquille : car lorſqu'elle étoit debout, ſes pieds de devant furent emportés tout d'un coup très-violemment en haut : elle avoit d'abord les yeux fermés le plus ſouvent ; enſuite elle les ouvroit, & faiſoit comme ſi elle eût été épouvantée d'un ſonge, & attaquée du Coma vigil : quelquefois même la tête étoit tirée en arrière. Ces avant-coureurs d'épilepſie étoient plus fréquens & plus violens que ceux qui avoient précédé l'accès ; elle eut cependant l'uſage de ſes ſens pendant tout ce tems. Elle piſſa ſouvent, le ventre étant toujours fermé. A peine un quart-d'heure fut-il paſſé, que

l'épilepſie recommença : dans cette attaque étant debout, elle ſe jettoit avec violence ſur le pavé : dans le commencement les membres, le tronc & la tête étoient fortement ſecoués ; bientôt après les membres & le tronc furent roides & la tête retirée ; les pattes de derrière s'allongeoient d'une manière ſurprenante, & demeuroient tendues ; la reſpiration étoit arrêtée ; le cœur battoit fortement, très-promptement, mais également. Ce paroxyſme ceſſa de lui-même plus promptement que le premier. En moins d'un demi quart-d'heure elle fut encore attaquée pour la troiſième fois d'une épilepſie très-violente. Un quart d'heure après elle fut attaquée une quatriéme fois d'épilepſie : l'uſage de ſes ſens étoit aboli ; elle étoit agitée de toutes ſortes de mouvemens convulſifs ; la reſpiration étoit interrompue, & il n'y eut aucune excrétion ſenſible.

Ce paroxyſme ne fut pas plus long que les autres ; c'eſt-à-dire, qu'il ne dura que la douzième partie d'une heure. Lorſqu'il fut fini, elle reſta comme morte : bientôt après elle commença à reſpirer & à remuer les yeux très-promptement & très-fréquemment, conſervant l'uſage de ſes ſens ; cependant ſes membres étoient

agités

agités de plusieurs sortes de mouvemens convulsifs. Elle ne put cependant jamais se lever, quoiqu'on l'eût poussée : ses yeux devenoient plus troubles, les mouvemens convulsifs s'augmentoient de tems en tems, la respiration & le sentiment subsistoient; ses lèvres trembloient, & quelquefois elles étoient tournées par un mouvement cynique : peu de tems après, le mouvement du cœur devint de plus en plus languissant, & bientôt après il cessa entièrement sans paroxysme épileptique; & la petite chienne mourut.

Aussitôt qu'elle fut morte, on brisa les côtes de la poitrine, & on l'ouvrit : on fit une ouverture au ventricule droit du cœur, qui étoit fort rempli de sang; & aussitôt on vit sauter un sang brillant à la hauteur d'un pied & demi, quoiqu'il ne parût pas le moindre mouvement dans le cœur. On ne trouva pas le plus petit grumeau de sang coagulé, ni dans le ventricule, ni dans son oreillette, ni dans la veine cave; on mit le doigt dans ce ventricule, & on y sentit une très-grande chaleur On fit une incision au ventricule gauche : il en sortit beaucoup de sang encore plus brillant, sans impétuosité, & qui n'étoit pas grumelé; lequel étant hors de ses vaisseaux, se changea bientôt

en grumeaux. Les poumons étoient mols, & n'étoient point enflés; au contraire ils étoient un peu affaissés, rougeatres, & comme parsemés en quelques endroits de taches rouges.

Le bas ventre ayant été ouvert, on vit sensiblement le mouvement de l'estomac qui se ridoit dans sa longueur, & formoit des sillons droits & profonds; il se contractoit ensuite par ses fibres circulaires vers l'ouverture du pylore, à son milieu, & près de son orifice supérieur. Dans la contraction l'estomac devenoit plus petit & plus étroit : lorsqu'il étoit relâché, il se distendoit & devenoit manifestement plus grand que ne le demandoit la masse des fluides & des solides qu'il contenoit. La contraction étant recommencée, il redevenoit plus petit & plus étroit; ce qui est arrivé plusieurs fois; la contraction & la relaxation se succèdant l'une à l'autre. Tous les intestins, le rectum même, avoient leur mouvement péristaltique en haut & en bas. Ce mouvement a duré tant que ces parties ont été chaudes, quoique le cœur fût déja mort depuis long-tems, & que presque tout le sang eût été répandu. L'estomac étant ouvert, on trouva au fond le bol de la Noix Vomique, qui

n'étoit pas encore entièrement diſſous, plongé & couvert dans une mucoſité trouble, & parmi quelques reſtes d'alimens. Après avoir nettoyé la ſuperficie intérieure de l'eſtomac, de tout ce qu'elle contenoit, on en a vû les anfractuoſités rougeatres & comme enflammées plus en haut & aux côtés que dans le fond, & moins vers l'orifice ſupérieur; tout l'antre du pylore eſt reſté blanc: il n'a paru au dehors aucune inflammation; mais les vaiſſeaux qui rampoient en dehors, étoient plus remplis de ſang qu'ils ne devoient l'être.

Les inteſtins étant ouverts, on a trouvé une mucoſité trouble dans le duodenum & dans le jejunum, juſqu'à un certàin endroit; dans l'ileon quelque choſe qui reſſembloit à de la bouillie, & des particules ſemblables à la Noix Vomique; de plus, des excremens liquides un peu plus liés vers la fin; dans le cœcum & le rectum, des crottes blanches & cuites. Ayant ôté toutes ces matières, on a vû le duodenum & la plus grande partie du jejunum enflammés. Dans l'ileon il y avoit de côté & d'autre des taches rouges, tantôt plus grandes, tantôt plus petites: le rectum étoit enflammé comme le duodenum & le jéjunum. Tout le

reste a été trouvé dans l'état naturel, soit dans l'abdomen, soit dans le cerveau,

De ces Expériences & autres semblables rapportées par l'illustre *Wepfer*, on peut conclure que la Noix Vomique cause dans les animaux des mouvemens convulsifs, l'épilepsie & la mort : que la scène de ces funestes symptomes est dans l'estomac; puisque dans un grand nombre d'animaux qui sont morts pour avoir avalé de la Noix Vomique, on a rarement trouvé des morceaux de cette Noix hors de l'estomac; & de plus, parce que ces symptomes attaquent ces animaux dans un quart-d'heure de tems, ou tout au plus une demi heure, lequel tems est trop court pour que la Noix Vomique puisse se dissoudre, & passer dans la masse du sang.

On peut conclure de ce que nous venons de dire, que la Noix Vomique n'exerce pas sa vertu en coagulant le sang; puisqu'on n'a trouvé aucun grumeau après la mort de ces animaux : que ce n'est pas en arrêtant les esprits animaux, ou en coagulant le suc nerveux; puisqu'on n'apperçoit aucun sentiment de froid, aucun engourdissement, comme quand on donne quelque poison froid;

comme on le dit, par exemple, de la Ciguë d'eau : que ce n'est pas non plus en corrodant les membranes de l'estomac ; puisqu'on n'a remarqué aucune inflammation de l'estomac dans quelques animaux qui sont morts de cette Noix ; & que dans d'autres animaux les marques de l'inflammation, savoir, la rougeur ne se trouvoit pas dans le fond de l'estomac, où les morceaux de cette Noix s'étoient arrêtés, mais dans les autres parties ; & qu'enfin dans ceux où il paroissoit de l'inflammation, les membranes de l'estomac ne paroissoient point rongées. Mais la Noix Vomique paroît excercer sa vertu par une certaine irritation qu'elle cause dans les fibres nerveuses de l'estomac ; laquelle troublant le mouvement uniforme & oscillatoire des fibres nerveuses, communique des mouvemens déréglés, non-seulement dans l'estomac, mais encore à toutes les membranes nerveuses. Presque tous les Médicamens amers ont cette vertu de secouer violemment les nerfs, comme on peut l'observer dans la plûpart des animaux, ausquels tous les amers sont extrêmement nuisibles & pernicieux.

Ce que nous venons de rapporter, devroit certainement détourner les Méde-

cins de faire usage de cette Noix pour les hommes; quoique l'on ose assurer qu'elle n'est point nuisible pour eux, mais seulement pour les bêtes. Il est vrai que *Wepfer* rapporte qu'étant attaqué de la peste, il prit une petite partie d'*Electuaire d'œuf*, dans lequel on avoit fait entrer la Noix Vomique, non seulement sans danger, mais avec un heureux succès. Il raconte encore, qu'une femme empirique avoit préparé des *Tablettes céphaliques*, dans lesquelles entroit la Noix Vomique, & qu'elle les avoit données à un grand nombre de personnes sans aucun inconvénient, & sans aucun soupçon d'avoir fait du mal. Les Arabes lui attribuent la vertu aléxipharmaque, & ils l'ont admise dans l'Electuaire d'œuf. Quelques-uns la donnent dans les fièvres tierces, & les fièvres quartes : & les Médecins de Schaffouse, selon le témoignage d'*Emmanuel Konig*, la reconnoissent comme un puissant remède contre la gonorrhée virulente. Mais nous croyons qu'il ne faut jamais s'en servir; dans le doute il faut toujours suivre le parti le plus doux & le plus sûr.

On rapporte une autre espèce de Noix Vomique entièrement semblable à la précédente, dont l'arbre s'appelle MODIRA

Caniram, *H. Malab. t.* 8. Solanum arborescens Indicum, foliis Napecæ majoribus, magis mucronatis; fructu rotundo, duro, ſpadiceo, nigreſcente; ſemine orbiculari, compreſſo, maximis, *Breyn.* 2°. *Prodr.* Nux Vomica Offic. vera, & ipſiſſimum Lignum Colubrinum, *Commel. notis ad H. Malab.*

Commelin aſſure que cette Noix Vomique & le Bois de Couleuvre ſe tirent du même arbre : mais *P. Herman* aſſure au contraire que cette Noix tire ſon origine d'un autre arbre. Lequel faut-il croire? Peut-être, diſent-ils tous les deux la vérité, s'il eſt vrai que l'on apporte indifféremment ſous le même nom des fruits qui ne ſont pas différens, & qui viennent de ces deux arbres.

On apporte quelquefois ſous le nom de *Bois de Couleuvre* un bois fort amer, que l'on tire de ces arbres; & effectivement il a les mêmes vertus que le véritable Bois de Couleuvre, dont nous parlerons tout-à-l'heure. Il peut cependant en être diſtingué, en ce qu'il eſt plus ſpongieux, & moins dur.

Il y a une troiſième eſpèce de Noix Vomique, qui eſt bien plus petite, & que l'on trouve très-rarement dans les Boutiques. A peine égale-t-elle la troiſième

partie d'une Noix Vomique ordinaire : au reste, elle lui ressemble par la figure, la couleur, le goût, & la consistence ; elle n'est d'aucun usage. Mais le bois de l'arbre qui porte cette espèce de Noix Vomique, est fort usité ; ils s'appelle *Bois de Couleuvre.*

C'est un bois ou plutôt une racine ligneuse, de la grosseur du bras, qui renferme sous une écorce de couleur de fer, & marquée de taches grises, une matière solide, pesante, d'un goût âcre & amer, sans aucune odeur. On nous l'apporte des Isles de Solor & de Timor. On le distingue du bois des arbres dont nous venons de parler, parce qu'il est plus dur & plus dense.

Cet arbre s'appelle NUX VOMICA MINOR MOLUCCANA, LIGNUM COLUBRINUM Offic. *Parad. Bat. Prodr.* SOLANUM ARBORESCENS INDICUM, foliis Napecæ minoribus ; fructu rotundo, duro ; & semine orbiculari, compresso, minoribus, *Breyn.* 2°. *Prodr.* SCHERU-KATU-VALLI-CANIRAM, *H. Malab. t.* 7. LIGNUM COLUBRINUM PRIMUM *Garziæ*, *J. B.* 2. 169. Il ne diffère de l'arbre appellé *Caniram*, que par la grandeur de ses feuilles, de ses fruits & de ses graines.

Le bois de cet arbre s'appelle *bois de*

Couleuvre, parce qu'il guérit la morſure des ſerpens, que l'on appelle *Cobras de Capelo*. On le loue dans les fièvres intermittentes, dans les fièvres quartes, & pour faire mourir les vers : il chaſſe les humeurs nuiſibles, très-ſouvent par les ſueurs, quelquefois par les ſelles, & même par le vomiſſement. Mais ſi on le donne à une trop grande doſe, il excite des convulſions & des ſpaſmes, & il fait mourir. On ne doit ſe ſervir de ce bois que lorſqu'il eſt vieux ; car lorſqu'il eſt récent & n'a qu'un an, il cauſe la manie, des tranchées, le vomiſſement, & des convulſions. On le donne depuis ʒij. juſqu'à ℥ß. en infuſion ou en décoction dans du vin d'Abſinthe, ou dans de l'eau de Chardon bénit, ou de petite Centaurée.

℞. Bois de Couleuvre, ℥ß.
Infuſez dans ℥viij. de vin d'Abſinthe. Macérez pendant la nuit, & paſſez. Donnez ce vin dans la fièvre quarte deux heures avant l'accès.

℞. Bois de Couleuvre, & Poudre à vers, ana ℥ß.
Sel d'Abſinthe, ℈j.
Infuſez dans ℥xij. d'eau de Chiendent ou de Pourpier. Macérez dans l'une de ces liqueurs tiède, pendant 12. heures. Paſſez, diſtribuez en trois

prises pour trois jours, que l'on prendra le matin pour faire mourir les vers.

L'usage interne de ce Bois n'est cependant pas exemt de danger. Au contraire, il a une certaine vertu maligne & empoisonnée, de même que la Noix Vomique, qui affecte les nerfs, comme on le voit assez clairement par les Observations d'*Antoine de Heyde*, 53. 121. Un certain Tourneur, dit-il, prit sur le soir du Bois de Couleuvre en poudre, pour se guérir d'une fièvre quotidienne : la nuit suivante il se trouva assez bien ; mais voulant se remuer & se lever le matin, il éprouva un tremblement dans tous ses membres. Une femme cachectique ayant pris un demi-gros de ce même Bois, il causa non-seulement le tremblement, mais encore la stupeur : de sorte que la malade n'avoit soin de rien ; ne sachant pas, dit-elle, si elle étoit dans le monde, ni si elle vivoit. Un autre domestique ayant pris ce Bois, demeura pendant quelques jours comme hébété. Il faut donc porter le même jugement de ce Bois, que de la Noix Vomique.

La Fève de Saint-Ignace, FABA FEBRIFUGA, & FABA SANCTI IGNATII, *Off.* IGASUR, seu NUX VOMICA LEGITIMA *Serap.*

G. Camelli ; MANANAG, *Indor.* CATBÀLOGAN, & PEPITA DE BISAYAS, *Hispanor.* eſt un noyau arrondi, inégal, comme noueux, très-dur, à demi tranſparent, & d'une ſubſtance comme de corne, ſemblable à la Noix Vomique, de la groſſeur d'une Aveline; du goût de la graine de Citron, mais beaucoup plus amer ; d'une couleur qui tient le milieu entre le blanc & le verdâtre. Les Peres Jéſuites Portugais, Miſſionnaires, nous ont apportés depuis peu des Iſles Philippines ces fruits qui étoient inconnus juſqu'alors.

La plante qui les produit, s'appelle CATALONGAY & CANTARA *G. Camelli, Act. Philoſoph. Londin. n.* 250. CUCURBITIFERA Malabathri foliis, ſcandens; Catalongay, & Cantara Philippinis orientalibus dicta, cujus nuclei Pepitas de Biſayas, aut Catbalogan, & Fabæ *ſancti Ignatii* ab Hiſpanis, Igaſur & Mananaog Inſulanis nuncupati, *Pluk. Mant.* Cette plante eſt grimpante, & monte en ſerpentant juſqu'au haut des plus grands arbres. Son tronc eſt ligneux, liſſe, poreux, quelquefois de la groſſeur du bras; couvert d'une écorce raboteuſe, épaiſſe & cendrée. Ses feuilles ſont grandes, garnies de nervures, amères, preſque ſemblables à celles du Malabathrum, mais

plus larges. Sa fleur ressemble à celle du Grenadier, à laquelle succède un fruit plus gros qu'un Melon, couvert d'une peau fort mince, luisante, lisse, & d'un verd pâle, ou de couleur d'Albâtre : sous cette petite peau est une autre écorce d'une substance dure, & comme pierreuse. L'intérieur de ce fruit est rempli d'une chair un peu amère, jaune & molle, dans laquelle sont renfermés le plus souvent vingt-quatre noyaux, de la grosseur d'une Noix lorsqu'ils sont frais, couvert d'un duvet argenté, & de différentes & inégales figures; lesquels en sèchant diminuent & n'ont plus que la grosseur d'une Aveline. Cette plante croît dans l'Isle de Luzone & dans les autres Philippines.

Le R. Pere *George Camelli* de la Compagnie de Jésus, qui a décrit les plantes qui naissent dans l'Isle de Luzone, qui est la principale des Philippines, croit que ce fruit est la Noix Vomique de *Sérapion*, & il raconte des choses surprenantes du cas que les Indiens en font. » Le » commun du peuple, dit-il, donne indifféremment la Noix *Igasur* pour guérir généralement tous les maux du corps » humain, sans avoir aucun égard au tems, » à la maladie, à l'âge, ou même à la dose : » & même plusieurs la portent suspendue

» au col, & ils s'imaginent que par ce » moyen ils sont à l'abri & exempts de » tout poison, de la peste, de la contagion, des enchantemens magiques, » des philtres, & spécialement du *sopto*, » ou de cette espèce de poison que l'on » dit qui tue en le respirant seulement; » & ce qui est bien plus, du démon même. « Cependant il ajoûte quelques Observations, par lesquelles on voit assez qu'il ne faut pas prendre ce remède témérairement.

Un homme d'un tempérament mélancholique, fatigué par une difficulté de digérer, par une diarrhée & un vomissement fréquent, avec des rapports acides, & beaucoup de vents, prit ℈j. de poudre d'Igasur : il fut saisi aussitôt d'un tremblement de tout son corps, qui ne cessa pas pendant trois heures, avec des démangeaisons & des picotemens convulsifs qui étoient horribles; de sorte qu'il ne pouvoit se soutenir sur ses jambes. Ces mouvemens étoient plus violens dans les mâchoires, & il étoit forcé en quelque manière de rire; il n'y avoit cependant aucune altération sensible dans le pouls, ni aucun autre symptome. Au reste, il se porta un peu mieux depuis ce tems-là.

Un autre mélancholique hypochon-

driaque voulant recouvrer la ſanté, avala une de ces Noix toute entière : il trembla, & ſouffrit des convulſions ſpaſmodiques, avec un grand ſerrement de cœur, le vertige, la pamoiſon, & les ſueurs froides ; & ſans doute qu'il ſeroit péri, ſi le Pere *Camelli* ne l'eût ſecouru en lui donnant de l'oxymel & de l'huile avec de l'eau tiède ; ce qui lui fit rendre beaucoup de phlegmes viſqueux, avec des particules de cette Noix.

Enfin il fait voir par d'autres Obſervations, que cette Noix excite le plus ſouvent le vomiſſement, quelquefois des ſelles, & preſque toujours des mouvemens ſpaſmodiques dans les Eſpagnols, au lieu qu'elle n'en excite aucun dans les Indiens.

On la donne dans les affections comateuſes, la ſtupeur, l'apopléxie, la léthargie, la paralyſie, l'épilepſie, l'aſthme, & le catarrhe, la fièvre tièrce & quarte, pour procurer les urines, dans la ſuppreſſion des mois & des lochies, pour chaſſer les lombrics ; dans la colique, les crudités de l'eſtomac, lorſque la digeſtion eſt viciée ; la diarrhée, le teneſme, & les obſtructions des viſcères ; & même contre les poiſons, la morſure des animaux venimeux, & les plaies faites avec des traits empoiſonnés.

On en fait prendre la poudre, ou en infuſion & en décoction; ou bien on en prend l'huile. La manière la plus commune de ſe ſervir de cette Noix, c'eſt de la macérer tout entiere dans nne petite quantité d'eau tiède, juſqu'à ce qu'elle ſoit amère, & d'en donner l'infuſion. Les autres en font avaler un ou deux petits morceaux : d'autres donnent quelques grains de cette poudre délayée dans du vin ou dans de l'eau. Pour faire vomir, on en prend x. ou xij. gr, une ou deux heures après avoir mangé; & on en donne une plus petite doſe, ſi l'on ne veut pas faire vomir : & alors elle excite quelquefois une ſueur très-abondante.

Comme cette Noix ſe réduit difficilement en poudre, on ſe ſert d'une rape pour la réduire en une poudre très-fine, que l'on fait macérer pendant 12. heures dans du vin, ou dans quelqu'eau convenable; & elle ſe change en une bouillie mucilagineuſe. Quelquefois on met un petit morceau de cette Noix ſur la langue pour faire cracher : car de cette façon la tête eſt délivrée de beaucoup de phlegme viſqueux.

On prépare l'huile de cette Noix, par la ſeule infuſion; & c'eſt un émétique très-efficace donné intérieurement depuis

℥j. jusqu'à ℥ij. Appliquée extérieurement elle est bonne pour les nerfs; elle guérit la galle & les douleurs de la goutte.

On fait encore une Teinture de cette Noix par le moyen de l'Esprit de vin, qui est jaunâtre, que l'on donne heureusement depuis ℈j, jusqu'à ʒß. ou tout au plus jusqu'à ʒj. pour fortifier le ton de l'estomac dans les crudités, & l'épilepsie stomachique qui vient du vice des digestions, telle que celle qui arrive souvent aux enfans.

Michel-Bernard Valentin, premier Médecin de Hesse, & Professeur en Médecine, qui est le premier qui a fait une dissertation sur cette Noix, *dans son traité des Polyccrestes exotiques*, & dernièrement *dans l'Histoire des Simples réformée*, assure que ces fruits étant employés comme il convient, sont un excellent remède contre plusieurs maladies opiniâtres; & que par leur moyen on a parfaitement bien guéri des fièvres intermitten es, surtout dans les enfans à la mamme le. *Wedelius* les a aussi employées heureusement dans les fièvres continues.

De ce que nous avons rapporté ci-dessus, nous en concluons que les vertus de la Fève de Saint-Ignace ne sont pas beaucoup différentes de celles de la Noix Vo-

mique. Nous ne croyons cependant pas qu'il faille bannir cette Fève de la Médecine : mais il faut adminiſtrer avec beaucoup de précaution & de prudence un remède qui a tant de force.

ARTICLE XXVI.

Du Carthame.

LE Carthame ou Safran bâtard, Κνῖκος, *veter. Græc.* KARTAM, *Arab.* CNICUS & CARTHAMUS, *Latin.* paroît être la même plante que ce que l'on appelle aujourd'hui CARTHAMUS Offic. flore croceo, *I. R. H.* 457. CARTHAMUS ſive CNICUS, *J. B.* 3. 79. CNICUS SATIVUS, ſive CARTHAMUM, *C. B. P.* 378. On emploie ſouvent ſes graines dans l'uſage de la Médecine, très-rarement ſes fleurs; dont le principal uſage eſt pour teindre la ſoie, les étoffes, & les plumes de couleur de roſe. Quelques peuples l'emploient auſſi quelquefois pour aſſaiſonner leur nourriture.

La tige de cette plante eſt haute d'une coudée & demie, cylindrique, ferme, branchue garnie de feuilles alternes, & en grand nombre, longues de deux pouces, larges de huit lignes, arrondies à

leur baſe, & embraſſant la tige, terminées en pointe aigue, garnies de côtes & de nervures, liſſes, & ayant à leur bord de petites épines un peu roides. Les fleurs naiſſent en manière de tête à l'extrémité des rameaux. Leur calyce eſt compoſé d'écailles & de petites feuilles; duquel s'élèvent pluſieurs fleurons, longs de plus d'un pouce, d'un beau rouge de Safran foncé, & découpés en cinq parties. Les embryons des graines n'ont point d'aigrettes; & lorſqu'elles ſont parvenues à leur maturité, elles ſont très-blanches, liſſes, luiſantes, longues de trois lignes, plus pointues à leur extrémité inférieure, marquées de quatre angles; & elles contiennent ſous une écorce un peu dure & comme cartilagineuſe, une eſpèce d'amande blanchâtre, d'une ſaveur d'abord douceatre, enſuite âcre, & qui cauſe des nauſées. Les fleurs paroiſſent dans le mois d'Août; les graines ſont mûres en Automne. On cultive cette plante dans quelques Provinces de France, d'Italie, & d'Eſpagne, non ſeulement pour l'uſage de la Médecine, mais encore pour la teinture.

On eſtime les graines récentes, luiſantes, blanches, (quoique quelques-uns ne rejettent pas celles qui tirent ſur le roux,)

celles dont la moëlle eſt blanche, graſſe, & qui étant jettées dans l'eau vont au fond : il faut rejetter au contraire celles qui ſont flaſques, moiſies, cariées, rouſſes. On ne ſe ſert que de la moëlle, & on rejette l'écorce.

La graine de Carthame que quelques-uns appellent auſſi *Graine de Perroquet*, parce que les Perroquets la mangent avec avidité, & s'en engraiſſent ſans en être purgés, eſt un purgatif pour les hommes. Elle eſt remplie d'une huile âcre, à laquelle on doit rapporter ſa vertu purgative.

Les Médecins l'ont miſe de tout tems parmi les purgatifs, ou les remèdes qui lâchent le ventre. On peut ſoupçonner que du tems d'*Hippocrate* quelques-uns la mettoient parmi les diurétiques.

En effet, ce ſage vieillard, *au livre de la Diéte*, prononce qu'elle lâche plutôt le ventre, qu'elle ne provoque les urines. Il la met auſſi *dans le même livre* parmi les purgatifs. *Galien*, *Scribonius Largus*, & d'autres encore ſont du même ſentiment. Selon *Dioſcorides*, le ſuc de cette graine pilée & exprimée, mêlé avec l'eau miellée, ou avec le bouillon de poulet, purge le ventre ; mais elle eſt contraire à l'eſtomac. Selon le même Auteur,

on en faisoit aussi de son tems des petits gâteaux avec les Amandes, le Nitre, l'Anis & le Miel cuit, que l'on partageoit en petits morceaux de la grosseur d'une Noix; on en prenoit deux ou trois avant le repas pour amollir le ventre. Quelques-uns, du nombre desquels est *Schroder*, lui donnent encore la vertu émétique; mais elle ne la fait pas sentir, à moins qu'on ne la donne en trop grande quantité. *Mésué* lui attribue la vertu de tirer la pituite & les eaux, & il la recommande comme un remède très-excellent pour l'hydropisie anasarque, soit qu'on l'avale, soit qu'on la prenne en lavement. Il vouloit encore qu elle eût une vertu singulière pour les maladies du poumon. *Fernel* est de son avis, & il dit que la graine de Carthame éclaircit la voix. Encore aujourd'hui tous les Médecins l'emploient pour les humeurs séreuses, pour incifer, atténuer, & chasser les humeurs visqueuses & trop épaisses; & particulièrement dans l'hydropisie anasarque, la toux, l'asthme, la colique venteuse; & même on la prescrit dans la jaunisse. Quelques-uns ont observé qu'elle étoit principalement utile aux vieillards.

Les uns donnent le Carthame en substance, d'autres en émulsions; quelques-

uns enfin le mêlent avec des décoctions. Ceux qui le donnent en ſubſtance, font prendre ʒj. ou ʒij. de la moëlle, après en avoir ôté l'écorce : en émulſion ils en donnent l'expreſſion de ʒvj. ou ℥j. de graines mondées & pilées dans du petit lait ou du bouillon de poule, ou dans quelqu'autre liqueur convenable.

Mais de quelque manière qu'on le prenne, preſque tous conviennent que le Carthame eſt contraire à l'eſtomac; qu'il eſt dégoûtant, qu'il trouble les viſcères; qu'il agit lentement, ſurtout lorſqu'on le donne en ſubſtance. C'eſt pourquoi on le preſcrit très-rarement. On corrige ces défauts par des remèdes aromatiques & ſtomachiques qui peuvent faire développer les ſoufres groſſiers du Carthame, & par les ſels alkalis qui inciſent les ſoufres & les atténuent. Quelquefois auſſi on en corrige la lenteur, & on l'aiguiſe par des purgatifs plus forts, comme le Séné, le Jalap, la Scammonée.

℞. Graine de Carthame, dont on aura ôté l'écorce, ʒvj.
Pilez dans un mortier de marbre, en verſant peu-à-peu ℥vij. d'eau commune.
Paſſez. Délayez dans la colature

Syrop de fleurs de Pêcher, ℥j.
F. une émulsion, que l'on aromatisera avec s. q. d'Eléosaccharum ou avec de l'eau de Cannelle.

℞. Graine de Carthame, ʒiv.
Pilez avec vj. gr. de Scammonée dans ʒiv. d'eau commune, & ℥ij. d'eau de fleurs d'Orange.
Exprimez, & dissolvez Sucre fin, ℥ß.

La graine de Carthame entre dans l'*Electuaire Diacarthami* auquel il a donné le nom, quoique la principale vertu de cet Electuaire soit dûe à la Scammonée, au Turbith, à la Manne, aux Hermodactes plutôt qu'à cette graine.

On prescrit l'*Electuaire Diacarthami* seul, à la dose de ʒij. jusqu'à ʒvj. mais avec des potions purgatives depuis ʒij. jusqu'à ʒiij.

℞. Séné mondé, ʒij.
Sel d'Absinthe, ℈j.
Infusez dans s. q. d'eau de fontaine pendant 6. heures. Dissolvez dans la colature de ℥vj. deux ou trois gros de Diacarthami, Syrop de Roses solutif, avec le Séné & l'Agaric, ℥j.
F. une potion pour les maladies catarrheuses, la paralysie, la goutte, & l'hydropisie.

On emploie très-rarement en Méde-

cine les fleurs de Carthame qui ſont de couleur de Safran. Quelques-uns les pilent, & s'en ſervent comme d'un aſſaiſonnement. Elles donnent une belle couleur aux alimens, & elles lâchent le ventre, à la doſe de ʒj. Elles purgent en ſubſtance, dit *Ettmuller*. On dit qu'elles guériſſent auſſi la jauniſſe; & on prépare une Conſerve avec ces fleurs ſeules, ou mêlées avec les fleurs de Souci, contre l'ictère jaune, & contre les obſtructions du foie.

On en fait un très-grand uſage pour la teinture, & ſurtout pour donner la couleur de roſe aux étoffes de ſoie. On en prépare auſſi une lie d'un très-beau rouge, & que les femmes recherchent beaucoup pour rétablir par l'art, la couleur de roſe qui manque à leur viſage. On l'appelle communément *Rouge d'Eſpagne*. Voici la manière de le faire.

On lave pluſieurs fois dans l'eau claire les étamines jaunes du Carthame, juſqu'à ce qu'elles ne donnent plus la couleur jaune : alors on y mêle des cendres gravelées, & on y verſe de l'eau chaude, On remue bien le tout; enſuite on laiſſe repoſer pendant très-peu de tems la liqueur rouge : les parties les plus groſſières étant dépoſées au fond du vaiſſeau,

on la verse peu-à-peu dans un autre vaisseau sans verser la lie, & on la met pendant quelque jours à l'écart. La lie plus fine, d'un rouge foncé & fort brillante, se sépare peu-à-peu de la liqueur, & va au fond du vaisseau : on verse la liqueur dans d'autres vaisseaux ; & lorsque la lie qui reste dans ces vaisseaux, après en avoir versé l'eau, est parfaitement sèche, on la frotte avec une dent d'or. De cette manière on la rend plus compacte, afin que le vent ne la dissipe point lorsqu'elle est en fine poussière. C'est aussi de cette manière que l'on donne à ce fard l'éclat brillant de l'or.

ARTICLE XXVII.

De la Poudre à vers.

LA Poudre à vers s'appelle Barbotine, Sementine, Santoline, SEMEN CONTRA, SEMENZINA, SEMENTINA, SEMEN SANCTUM, SANTOLINA, *Off.* C'est une poudre grossière, composée de petites têtes, oblongues, écailleuses, d'un verd jaunâtre ; d'un goût désagréable, amer, avec une certaine acrimonie aromatique ; d'une odeur aromatique, dégoûtante, & qui cause des nausées, avec de petites

feuilles

feuilles, de petits rejettons ou de petites branches cannelées.

Il n'y a aucune drogue qui soit plus en usage dans les Boutiques, & dont l'origine soit moins connue. On doute encore à présent si c'est une graine, ou une capsule séminale, ou des germes de feuilles & de fleurs; quelle est la plante qui la porte, si c'est la Zédoaire, ou l'Absinthe, ou une espèce d'Aurone, ou le petit Cyprès : si elle vient en France, dans la Palestine, dans l'Egypte, ou dans la Perse, ou seulement dans le Royaume de *Boutan*, à l'extrémité des Indes orientales.

Quelques uns assurent que cette graine naît en France, dans la Saintonge : mais il faut qu'ils n'ayent pas vû l'Absinthe de la Saintonge. D'autres qui ne sont pas mieux fondés, disent que c'est la graine de l'Aluyne, ou de l'Absinthe de mer. *Rauvolfius* qui a parcouru les pays orientaux, dit que c'est une espèce d'Absinthe que les Arabes appellent *Scheha*, qui naît auprès de Bethléem, & qui est semblable à la nôtre : mais les feuilles que l'on trouve parmi cette graine, sont toutes différentes de celles de notre Absinthe. De plus il n'est pas vrai-semblable que *P. Alpin* qui a recherché avec tant de soin les plantes d'Egypte, & *J. Veslingius*

qui a fait des commentaires ſur cet Auteur, qui ont demeuré l'un & l'autre quelques années en Egypte, n'en ayent fait aucune mention, ſi elle vient en effet dans ce pays: c'eſt ce qu'ils n'auroient pas manqué de faire, ne pouvant ignorer que l'on n'avoit rien de certain ſur l'origine de cette graine.

P. Herman croit que c'eſt une eſpèce d'Aurone qui ſe trouve dans la Perſe, & dans quelque pays de l'Orient; & que ce ne ſont pas tant des vraies graines que des enveloppes écailleuſes de graines qui ne ſont pas encore parfaites, & que l'on tranſporte de-là dans toute l'Europe.

Tavernier, ce célebre voyageur dans l'Orient, paroît être du même ſentiment que ce ſavant Botaniſte; puiſque, *p.* 2. *l.* 3. *chap.* 15. *des Voyages*, il raconte que la Sementine croît dans le Royaume de *Boutan*, dans la haute Inde, ſitué ſur le bord ſeptentrional du Mogol, d'où l'on nous apporte auſſi le Muſc & la Rhubarbe avec cette graine: il ajoute qu'elle croît encore dans la Caramanie, province ſeptentrionale de la Perſe, mais en ſi petite quantité, qu'à peine ſuffit-elle pour l'uſage des habitans de ce pays.

On ne doit pas être ſurpris que nous

n'ayons pas de relation certaine ſur cette graine. Car il eſt conſtant qu'aucun Européen, je ne dis pas ſeulement Médecin, n'a pénétré dans des pays ſi éloignés; & d'ailleurs les Marchands ſont plus attentifs à leur gain, qu'à la connoiſſance exacte de leurs marchandiſes.

Tavernier, cet infatigable voyageur, ajoute encore la manière dont on recueille cette graine dans ce pays.

On en cultive beaucoup dans les prairies : le produit en eſt cependant bien modique, puiſque cette graine étant mûre, tombe à terre, & ſe perd à la moindre agitation du vent. De plus, ces peuples s'imaginent que cette graine ſe corrompt en la touchant avec les mains; c'eſt pourquoi ils ſe gardent bien de la toucher : mais dans le tems de la récolte, ils portent à deux mains des vans dans les prairies où il y a beaucoup de cette plante; ils les agitent continuellement, tantôt de droite à à gauche, tantôt de gauche à droite alternativement, & ils attrapent les ſommités pleines de graines, qui étant ainſi froiſſées, tombent dans leurs vans. Mais nous n'avons rien de certain ſur cette ſorte de plante.

On eſtime la Poudre à vers qui eſt récente, qui a peu de pouſſière, qui eſt en

grains grossiers, oblongs, d'un verd roussâtre, & odorante.

Dans l'Analyse Chymique, outre un phlegme acide on retire encore de cette Poudre une grande quantité d'huile, soit essentielle, qui est limpide, jaunâtre, aromatique & amère, soit grossière & empyreumatique; aussi-bien qu'un esprit urineux, avec très-peu de terre & de sel fixe salé.

On la croit utile contre les lombrics & toute sorte de vers, de quelque manière qu'on la prenne, soit à cause de sa grande amertume que les vers ne peuvent supporter, soit à cause de son sel semblable au sel Ammoniac, par le moyen duquel elle incise & dissout la pituite visqueuse qui s'attache aux replis de l'estomac & des intestins, & qui cache dans son sein les vers, & en entretient les œufs. Elle fortifie l'estomac, elle dissipe les vents, & excite l'appétit. Elle est plus utile, quand on la donne avec l'Aquila alba, ou quelque autre préparation de Mercure, & avec de la Rhubarbe. Car de cette manière, non-seulement elle fait mourir les vers, mais encore elle les chasse dehors avec la fange vermineuse.

On emploie cette graine pulvérisée depuis ℈j. jusqu'à ʒj. dans un verre de

Vin, ou d'eau d'Abſinthe ou de Pourpier, ou de quelque autre liqueur convenable ; ou on l'emploie ſous la forme de bol. Quelquefois on la couvre de Sucre, afin que les enfans l'avalent plus facilement. Quelques-uns recommandent de la macérer dans du Vinaigre ; mais cette préparation qui diminue ſa vertu, eſt inutile.

℞. Poudre à vers pulvériſée,	℈j.
Aquila alba,	gr. v.
Rhubarbe en poudre,	gr. xviij.

M. avec ſ. q. de Syrop d'Abſinthe. F. un bol, que l'on fera prendre le matin à jeun, & que l'on réitèrera pendant quelques jours.

On l'emploie dans la *Poudre contre les vers*, de *Charas* ; & dans les *Tablettes vermifuges*, du même Auteur.

Article XXVIII.

De l'Anis de la Chine, appellé Semence de Badiane.

La Semence de Badiane, l'Anis de la Chine ou de Sibérie, s'appelle Anisum Indicum stellatum, Badian dictum ; *Off.* Anisum peregrinum, *C. B. P.* 159. Anisum Philippinarum

INSULARUM, *Cluſ. Hiſt.* 25. ZINGI FRUCTUS STELLATUS, ſive ANISUM INDICUM, *J. B.* 1. 485. FŒNICULUM SINENSE, *F. Redi exp. natural.* CARDAMOMUM SIBERIENSE Patavinorum, *Paul. Ammann. H. Boſian.* C'eſt un fruit qui repréſente la figure d'une étoile, & eſt compoſé de ſix, ſept ou d'un plus grand nombre de capſules réunies à un centre commun, en manière de rayon : elles ſont triangulaires, longues de cinq, de huit ou de dix lignes, larges de trois, de quatre ou de cinq, un peu applaties, unies enſemble par leur baſe. Ces capſules ont deux écorces ; une extérieure, dure, rude, raboteuſe, jaunâtre ou de couleur de rouille de fer, l'autre intérieure, preſque oſſeuſe, liſſe & luiſante : elles s'ouvrent en deux panneaux par le dos, lorſqu'elles ſont ſèches & vieilles ; & laiſſent ſortir chacune un ſeul noyau liſſe, luiſant, applati, de deux ou trois lignes de longueur, & d'une de largeur, & de la couleur de graine de Lin ; lequel ſous une coque mince & fragile renferme une amande blanchâtre, graſſe, douce, agréable au goût, & d'une ſaveur qui tient le milieu entre l'Anis & le Fenouil, mais plus vive : la capſule néanmoins a le goût du Fenouil, & un peu d'acidité, & une

odeur ſemblable, mais plus pénétrante. On apporte ces fruits de la Tartarie, de la Chine & des Iſles Philippines.

L'arbre qui donne ces fruits, eſt appellé Evonymo affinis Philippinarum inſularum, Aniſum ſpirans, nuculas in capſulis ſtelliformiter congeſtis proferens. *Pluk. alm. Bot.* Pansipansi, *G. Camelli.* Son tronc eſt gros & branchu, & s'élève à la hauteur de deux braſſes, & plus. De ſes branches ſortent des côtes feuillées, longues d'une coudée, ou plutôt des feuilles compoſées de onze, treize & quinze feuilles alternes rarement crénelées, pointues, larges d'un pouce & demi, & longues de plus d'une palme. Les fleurs, au rapport de *Camelli*, ſont en forme de grappes, de la grandeur de celles du Poivre, & paroiſſent comme un amas blanchâtre de pluſieurs chatons. Cet arbre croît dans la Tartarie, la Chine & les Iſles Philippines.

La ſemence de Badiane donne beaucoup d'huile eſſentielle, qui eſt plus limpide, plus ſubtile, plus pénétrante que celle d'Anis.

Elle a les mêmes vertus que la graine d'Anis & de Fenouil, & même elle eſt plus excellente. Les Orientaux la préfèrent à ces graines, & l'emploient pour les mêmes

usages. Elle fortifie l'estomac ; elle dissipe les vents, elle excite les urines. Les Chinois ont coutume de retenir ce fruit dans la bouche après le repas : ils le mâchent pour rendre l'haleine plus agréable, pour empêcher la contagion de l'air impur, pour fortifier l'estomac, & pour aider la digestion. Ils l'infusent aussi avec la racine de Ninzin dans l'eau chaude, & ils boivent cette infusion en forme de Thé pour fortifier l'estomac & les autres viscères, pour rétablir les forces abbatues, & récréer les esprits. Ils croient que sa vertu balsamique préserve ou délivre du calcul des reins. Beaucoup le mêlent encore avec le Thé, le Café & d'autres liqueurs, pour les rendre plus agréables.

Aujourd'hui les Indiens préparent un Esprit ardent anisé avec ce fruit. Cet Esprit est appellé par les Hollandois *Anis Arak*, & il est fort estimé.

La semence ou le noyau de ce fruit n'est pas dépourvû d'odeur, comme quelques uns l'assurent ; au contraire étant mâché, il parfume toute la bouche d'une douce odeur, & d'un goût suave d'Anis.

CHAPITRE SEPTIÈME.

Des Sucs liquides & concrets des Plantes.

PAR le mot de *Suc* nous n'entendons pas ici toute ſorte de liqueurs en général & ſans diſtinction, qui découlent par les vaiſſeaux des plantes ; mais ſeulement celles qui ſont d'uſage en Médecine, & qui découlent d'elles-mêmes, ou le plus ſouvent par l'inciſion que l'on fait à l'arbre ; leſquelles en tombant, forment des larmes, ce qui leur en a fait donner quelquefois le nom. Ces liqueurs ſont ou une réſine, ou une gomme, ou une ſubſtance qui tient de la nature de l'une & de l'autre.

On les confond ſouvent dans les Boutiques : car on y donne le nom de *Gomme* à quelques Réſines, & même à pluſieurs Gommes-réſines. Afin de le diſtinguer plus facilement, il faut dire ce que c'eſt que la Réſine, la Gomme, & la Gommme réſine.

La Réſine eſt une liqueur graſſe, oléagineuſe, inflammable, qui ne ſe

diſſout pas dans l'eau, mais ſeulement dans l'huile.

Elle eſt compoſée de parties ſulfureuſes, unies avec un ſel acide. Par rapport à la conſiſtence il y en a de deux ſortes; l'une qui eſt liquide, & en même tems gluante & tenace; & l'autre qui eſt ſèche, & ordinairement friable, & qui s'amollit cependant par la chaleur.

On compte parmi les Réſines liquides l'Opobalſamum, ou le Baume de Judée, le Baume du Pérou blanc & brun, le Baume de Tolu, le Baume de Copahu, le Liquidambar, le Storax liquide, la Térébenthine vraie, ou de Chio; la Térébenthine ou la Réſine du Melèze, du Sapin & du Pin, & le Labdanum. On met parmi les Réſines ſolides, le Styrax, le Benjoin, la Tacamaque, l'Oliban, le Maſtic, la Sandaraque, le Sang Dragon, le Copal, l'Animé, la Caranne, l'Elémi, la Réſine de Lierre, & le Camphre.

La Gomme eſt un ſuc concret qui ſe diſſout facilement dans l'eau, qui ne ſe fond point au feu, & qui ne s'y enflâme point, mais qui y pétille & fait du bruit. Elle eſt compoſée d'une petite portion de ſoufre unie avec de la terre, de l'eau & du ſel; de ſorte que ces choſes étant

jointes enſemble, elles forment un mucilage : telles ſont la Gomme Adragant, la Gomme Arabique, celle de notre pays, & la Manne.

Sous le nom de *Gommes-réſines* on renferme pluſieurs ſucs concrets qui ſe diſſolvent également dans l'eau ou dans l'huile, ou totalement ou en partie. Elles ſont compoſées de parties réſineuſes & de parties gommeuſes unies enſemble. Si elles ont une ſuffiſante quantité de parties ſalines, toute leur ſubſtance ſe diſſout dans l'eau : s'il n'y en a qu'une portion médiocre, il reſte dans l'eau un peu de ſubſtance réſineuſe qui ne peut ſe diſſoudre que dans l'huile ou dans de l'Eſprit de vin. Telles ſont le Bdellium, la Myrrhe, l'Aſſa fœtida, la Gomme-Ammoniac, l'Euphorbe, le Galbanum, l'Opoponax, le Sagapenum, & la Sarcocolle.

---

§. I.

DES RESINES LIQUIDES.

Article I.

Du Baume de Judée.

Le mot de *Baume* étoit autrefois le nom d'un arbre qui produit la liqueur balſamique ; mais préſentement

c'eſt un mot générique que l'on attribue à pluſieurs choſes différentes, ſoit naturelles, ſoit préparées par l'art. Dans les Boutiques on donne le nom de *Baume*, non-ſeulement à la larme du Baume, que les Grecs appelloient autrefois *Opobalſamum*, mais encore aux Sucs réſineux, ſoit liquides, ſoit deſſèchés, qui par leur odeur agréable & par leurs vertus approchent un peu de l'Opobalſamum; tels ſont les Baumes du Pérou, de Tolu, de Copahu, & d'autres.

On y donne encore ce nom, ſoit aux liqueurs ſpiritueuſes & faites par l'art; dans la compoſition deſquelles on fait entrer les ſucs balſamiques, ou dont les vertus ſont balſamiques & vulnéraires: tels ſont les Baumes vulnéraires de *Fioraventi*, le Baume du *Commandeur de Perne*; ſoit aux liqueurs plus groſſières, huileuſes, graſſes ou réſineuſes, préparées par l'art, comme le Baume Samaritain, le Baume verd, celui d'Hypericon, de Pommes de merveille, de Souſre de Saturne, & autres; enfin à certains Onguens dont les vertus ſont plus excellentes, comme le Baume vulnéraire d'*Arcæus*, le Baume apoplectique. Mais il s'agit ici d'un ſuc gras & réſineux qui découle du Baumier, & de quelques lar-

mes résineuses appellées *balsamiques* qui découlent de quelques autres plantes, soit d'elles-mêmes, soit par l'incision.

Le Baume de Judée, d'Egypte, du grand Caire, de Constantinople; le Baume blanc : Opobalsamum, Balsameléon, Balsamum Judaïcum, Gileadense, Syriacum, è Mecca, Constantinopolitanum album, *Off.* Ὀποβάλσαμον, *Græc.* est une Résine liquide, précieuse, blanchâtre ou légèrement jaunâtre; d'une odeur pénétrante, qui approche de celle de Citron; d'un goût âcre & aromatique. On estime celui qui est récent, bien fluide, huileux, & d'une odeur pénétrante; & non celui qui est tenace, vieux, falsifié avec de la Térébenthine ou autres drogues : ce que l'on reconnoît facilement par l'odeur & le goût.

La plante qui fournit cette liqueur, s'appelle Balsamum Syriacum, Rutæ folio, *C. B. P.* 400. Balsamum verum, *J. B.* 1. 298. Balsamum Lentisci folio, Ægyptiacum, *Bellon observ.* Balsamum, *P. Alp.* 48. Cet arbrisseau, comme le dit *P. Alpin*, s'élève à la hauteur du Troêne & du Cytise, & est toujours verd, garni de peu de feuilles semblables à celles de la Rue, ou plutôt à

celles du Lentisque : elles sont attachées à la même queue, au nombre de trois, de cinq, ou de sept, y ayant une feuille impaire qui la termine. Ses branches sont odorantes, résineuses & pliantes : leur substance ligneuse est blanche, sans odeur, couverte de deux écorces minces ou membraneuses ; l'extérieure est rougeatre en dehors, l'intérieure verdâtre, odorante, & d'une saveur aromatique. Ses fleurs sont purpurines, semblables à celles de l'Acacia, & fort odorantes. Ses semences sont jaunes, odorantes, âcres, amères, & donnent une liqueur jaune, semblable au Miel : elles sont renfermées dans les follicules noires, rougeatres.

Les Auteurs ne conviennent pas entre eux du lieu où naît cet arbre. *Théophraste*, *Dioscorides*, *Pline*, & d'autres croient que sa patrie est la Judée, & ils disent qu'on le cultive dans la vallée de Jéricho dans deux Jardins du Roi, dont l'un n'a pas plus de vingt arpens, & dont l'autre en a moins. C'est de-là qu'est venu le nom de *Baume de Judée*. *Pline* assure qu'il n'y a que la seule Judée à qui le Baume ait été accordé : & il observe que dans la dernière guerre des Romains & des Juifs, ceux-ci avoient exercé la même cruauté contre cet arbrisseau que con-

tre eux-mêmes ; & que les Romains au contraire l'avoient défendu, & avoient combattu pour lui.

Théophraste assure qu'il ne naît en aucun endroit de lui-même. Mais *Dioscorides* dit qu'il ne vient pas seulement dans la Judée, mais encore dans l'Egypte. *Strabon* rapporte aussi, qu'on le trouve dans l'Arabie, dans le pays des Sabéens sur le bord de la mer. Enfin il est constant que ni la Judée, ni l'Egypte ne sont pas des pays où ce Baume vienne de lui-même. Car on ne trouve à présent aucun arbre qui porte le Baume dans la Judée : & du tems de *Belon*, on n'en trouvoit pas non plus ; puisque lors de l'invasion des Turcs on les avoit négligés ou arrachés.

Cet Auteur en a seulement vû dans un fauxbourg appellé *Mathare*, de la ville de Memphis, aujourd'hui le Caire, où l'on cultivoit ces arbres avec soin dans les Jardins du grand Seigneur, & où on les gardoit soigneusement. Or on les y avoit apportés, dit *Bellon*, à grands frais, de la part du Sultan, non de la Judée, mais de l'Arabie heureuse. Ce même Auteur assure encore, qu'autrefois & même de son tems on trouvoit ces arbres dans l'Arabie heureuse, d'où l'on

avoit de tout tems apporté le bois & le fruit avec les autres marchandises d'Arabie, pour les vendre à Memphis. Mais *Augustin Lippi* étant allé au Caire l'an 1704, chercha en vain dans les Jardins de Mathare ces arbres qui portent le Baume ; il y avoit déja long tems qu'ils étoient morts. Il dit *dans ses lettres à M. Fagon, premier Médecin de Louis XIV.* qu'on n'en trouve que dans la Mecque & les autres provinces de l'Arabie heureuse, où ils naissent d'eux-mêmes, selon qu'il l'avoit appris d'un Prince d'Arabie, fils du Roi de la Mecque, qui lui avoit aussi enseigné la manière de tirer ce Baume. Ainsi l'Arabie heureuse a toujours été la patrie de ce Baume, & jamais l'Egypte, ou la Judée.

L'Opobalsamum, selon *P. Alpin*, est blanc lorsqu'on vient de le tirer, d'une odeur excellente & très pénétrante, qui approche de celle de la Térébenthine, mais plus suave & plus vive; d'un goût amer, âcre & astringent. Ce Baume est d'abord trouble & épais comme l'huile d'Olives que l'on vient d'exprimer : il devient ensuite très-subtil, très-limpide & très léger, & prend une couleur verdâtre, ensuite une couleur d'or; & enfin lorsqu'il est vieux, il devient comme du Miel : alors il s'épaissit

comme la Térébenthine, il coule très-difficilement,& il perd beaucoup de ſon odeur.

Quand ce Baume eſt récent, ſi l'on en verſe goutte à goutte dans de l'eau, il ne va pas au fond à cauſe de la grande légereté : mais étant verſé de haut, il s'y plonge un peu ; & remontant continuellement, il s'étend ſur toute la ſuperficie de l'eau, & il ſe mêle avec elle, de ſorte qu'il eſt très-difficile de l'en ſéparer : peu de tems après, il s'y fige & ſe coagule, & on le retire tout entier avec un ſtylet : il eſt alors laiteux ou blanc comme le lait. Voilà les véritables caractères du Baume naturel & récent.

Les Anciens ne recueilloient uniquement que le Baume qui découloit de l'écorce de l'arbre auquel ils faiſoient une inciſion, & ils en retiroient une très petite quantité. Aujourd'hui il y a trois eſpèces de ce Baume, ſelon *Auguſtin Lippi dans ſes lettres à M. Fagon*. La première peut être appellée le véritable Baume ; & c'eſt celui qui coule de lui-même, ou par l'inciſion que l'on fait à l'écorce : mais on en retire une ſi petite quantité, qu'à peine ſuffit-elle pour les habitans, & pour les grands du pays ; & il eſt très-rare que l'on en porte ailleurs. L'autre eſpèce eſt le Baume de la Mecque ou de Conſtantinople, qui

eſt encore précieux, & qui parvient rarement juſqu'à nous, ſi ce n'eſt par le moyen des Grands qui en font des préſens. Voici comment on le retire. On remplit une chaudière de feuilles & de rameaux du Baumier, & l'on verſe de l'eau pardeſſus, juſqu'à ce qu'elle les ſurpaſſe. Lorſqu'elle commence à bouillir, il nage au deſſus une huile limpide & ſubtile, que l'on recueille avec ſoin, & que l'on réſerve pour l'uſage des Dames : car elles s'en ſervent pour ſe polir le viſage, & pour en oindre leurs cheveux. Tandis que l'ébullition continue, il s'élève à la ſuperficie de l'eau une huile un peu plus épaiſſe, & moins odorante, que l'on envoie comme moins précieuſe par des caravanes au Caire, & aux autres pays; c'eſt le plus commun en Europe.

Outre le Baume de Judée ou l'Opobalſamum, on trouve encore dans les Boutiques le Carpobalſamum ou le fruit du Baumier, & le Xylobalſamum ou le bois du Baumier.

Le fruit du Baumier, CARPOBALSAMUM, *Off.* Καρποϐάλσαμον, *Græc.* eſt une baye oblongue, arrondie, plus petite qu'un Pois, qui ſe termine en une petite pointe qui a un petit pédicule; dont l'écorce eſt ridée, brune, marquée de quatre côtes;

renfermant, lorſqu'elle eſt bien mûre, une petite moëlle balſamique, huileuſe, blanchâtre, d'une odeur & d'un goût agréable de Baume.

On eſtime le Carpobalſamum qui eſt jaune, plein, grand, peſant; d'un goût brûlant dans la bouche, qui ſent un peu l'Opobalſamum. On rejette celui qui eſt vieux, carié, plein de pouſſière, vuide, léger, & ſans odeur.

Le bois du Baumier s'appelle XYLOBALSAMUM, & BALSAMI LIGNUM, *Off.* Ξυλοβάλσαμον, *Græc.* On apporte ſous ce nom des tiges ou des rameaux grêles, ligneux, minces, tortus, noueux, branchus, de la groſſeur d'une plume d'Oye, ou du petit doigt, couverts de deux écorces; dont l'extérieure eſt mince, ridée, rouſſe; l'intérieure d'un verd pâle, d'une ſaveur & d'une odeur un peu réſineuſe, qui approche de celle de l'Opobalſamum, lorſqu'il eſt récent. Il eſt rare de trouver le vrai bois du Baumier dans les Boutiques; ou, ſi l'on en trouve, il eſt vieux & ſans aucune odeur. A la place du Xylobalſamum, on y ſubſtitue des rameaux de Lentiſque oints d'Opobalſamum.

L'Opobalſamum nouveau & diſtillé fournit une huile ſubtile très-pénétrante, & il reſte une certaine réſine rouſſeatre;

laquelle étant poussée par le feu, donne une portion d'huile épaisse, & qui approche de la Térébenthine, & enfin une huile rousse avec quelques gouttes d'une liqueur acide. C'est de cette huile subtile & volatile que dépend la vertu de l'Opobalsamum.

Les vertus de ce Baume sont différentes, selon l'âge qu'il a. Car lorsqu'il est récent, il contient beaucoup de parties subtiles, actives, & très-volatiles; ainsi il a plus de vertu que celui qui est vieux. Il a la réputation de guérir la corruption & la pourriture des viscères, & d'être utile pour les abscès du poumon, du foie, & des reins, pris intérieurement. Il est aléxipharmaque, & il sert beaucoup pour ceux qui sont empoisonnés, & qui ont été mordus par des serpens, ou blessés par des scorpions, soit qu'on le prenne intérieurement, soit qu'on en frotte l'extérieur du corps. C'est ce que les anciens (*Dioscorides* & *Pline*) assurent aussi. Les Egyptiens n'ont rien de plus grand, de plus utile, & de plus certain pour se préserver de la contagion de la peste. Ils en prennent tous les jours un demi-gros. Ils guérissent encore, en faisant prendre de ce Baume, beaucoup de fièvres putrides, par les sueurs abondantes qui survien-

nent. Ils n'éprouvent rien de plus utile & de plus excellent, que de faire avaler tous les jours ℈ij. ou ʒj. de ce Baume dans les fièvres chroniques, dans les humeurs crues & froides, & dans les obstructions des viscères. En un mot il n'y a aucun remède, comme le rapporte *P. Alpin*, dont les Egyptiens fassent plus d'usage dans la Médecine. Ils l'emploient pour guérir presque toutes les maladies & tous leurs symptomes, & surtout pour celles qui viennent ou d'une simple intempérie froide & humide, ou des sucs froids & humides, ou du poison. On le donne avec succès dans la gonorrhée depuis xij. gout. jusqu'à xx. tous les jours le matin à jeûn, & même dans les fleurs blanches, & dans la dysenterie. On le recommande encore pour dissiper les tubercules cruds des poumons, & pour en guérir l'engorgement. Il est souvent utile dans la phthisie, en rétablissant le ton des poumons, & en adoucissant l'acrimonie de la sérosité qui se répand dans leurs cavités, & en incisant les humeurs visqueuses : c'est pourquoi il convient aussi aux asthmatiques. On le prescrit encore utilement dans les ulcères internes, surtout des poumons, des reins & de la vessie, pourvû que ces ulcères ne soient

pas éryſipélataux, comme il arrive très-ſouvent. Car alors, ſelon l'Obſervation de *F. Hoffman*, tous les balſamiques, les réſineux & les huileux nuiſent beaucoup, en augmentant l'inflammation, & en arrêtent l'excrétion du pus. Ainſi, lorſqu'il y a une fièvre inflammatoire, il faut s'abſtenir de l'uſage des balſamiques, ou du moins il faut les employer avec beaucoup de précaution. Les femmes d'Égypte ſe guériſſent heureuſement de la ſtérilité, ſoit en l'avalant, ſoit en ſuppoſitoire, ſoit en fumigation.

Il a toujours été très-célèbre pour guérir les plaies, appliqué extérieurement; & il a été regardé de tout tems comme ſi efficace, qu'il a communiqué ſon nom aux onguens & aux huiles vulnéraires les plus précieuſes : c'eſt pourquoi les Empiriques & les Charlatans, pour rendre leurs drogues plus eſtimables parmi le peuple,les ont honorées du nom de *Baume*. On auſſi des exemples de plaies, même dangereuſes, qui ont été guéries en peu de tems par ce Baume. Il nettoie auſſi les ulcères ſordides, comme l'a écrit *P. Alpin*, après *Dioſcorides*. Cependant il faut obſerver que les balſamiques & les réſineux de cette nature conviennent à la vérité très-bien aux plaies ſimples, ou

à celles qui consistent dans une simple solution de continuité, soit pour couvrir la plaie, & pour empêcher le contact de l'air, soit pour procurer plutôt la réunion des lèvres; car alors ces plaies qui se guériroient facilement par elles-mêmes, se cicatrisent bien plus promptement. Mais s'il y a quelque contusion ou quelque froissement des fibres charnues, ou autres qui entraînent toujours la suppuration, ce seroit en vain que l'on emploieroit les balsamiques pour en faire la réunion; car ces parties qui se pourrissent, & dont on empêche la séparation, étant retenues trop long-tems, irritent & enflâment par leur acrimonie la partie malade. C'est ce qui fait que la guérison de la plaie estplus longue, & souvent très-difficile.

On donne le Baume de Judée enveloppé avec du Sucre sous la forme de bol, ou délayé avec du jaune d'œuf en émulsion, dans du vin, du bouillon, ou quelqu'autre liqueur convenable, depuis vj. gout. jusqu'à ʒß.

℞, Baume de Judée, gout. xij.

Mêlez avec du Sucre en poudre.

F. un bol pour la gonorrhée, les fleurs blanches & la dysenterie.

℞. Baume de Judée, ℥ß.

Jaunes d'œufs, n°. ij.

Sucre cuit en consistence de Syrop dans l'Eau Rose, ℥ij.
M. On en donnera une cuillerée dans ℥vj. de décoction pectorale, ou dans un verre de lait chaud, pour prendre en une fois dans la toux violente, dans le commencement de la phthisie, & pour résoudre les tubercules cruds des poumons.

Les femmes d'Asie & d'Egypte font un fréquent usage du Baume de Judée, pour se rendre le visage poli & uni; car on dit qu'il empêche les rides, en s'en frottant le visage.

Voici la manière dont les Egyptiennes se servent de ce Baume, selon le rapport de *P. Alpin*. Elles se tiennent dans un bain très chaud, jusqu'à ce qu'elles ayent bien chaud; alors elles se frottent la peau du visage & de la poitrine, avec ce Baume, à différentes fois & sans l'épargner; ensuite elles demeurent une heure & davantage dans ce bain fort chaud, jusqu'à ce que la peau soit imbibée de ce Baume, & bien sèche; alors elles en sortent, & vont à leurs fonctions. Elles demeurent ainsi pendant trois jours le visage & la poitrine imbibés de Baume, & le troisième jour elles se remettent au bain, & se frottent encore comme on vient de

de le dire, employant toujours beaucoup de ce Baume. Elles recommencent la même opération plusieurs fois. Ce qui dure au moins trente jours, pendant lesquels elles ne s'essuient point la peau.

Enfin lorsque le Baume est bien sec, elles se frottent d'un peu d'huile d'Amandes amères, & ensuite elles se lavent pendant plusieurs jours dans de l'eau de Fêves distillée.

Les femmes qui se servent de ce Baume parmi nous pour laver leur visage, le préparent ainsi :

℞. Baume de Judée, Huile d'Amandes douces nouvellement tirée, ana ʒij. M. avec soin dans un mortier de verre. Versez peu-à-peu ℥vij. d'Esprit de vin, en remuant continuellement avec le pilon. Versez cette liqueur dans une bouteille de verre; laissez-la reposer, jusqu'à ce que toute l'huile paroisse séparée au fond de la bouteille. Séparez-en avec soin l'esprit qui nage sur l'huile, & conservez-le pour l'usage. On mêle ℥j. de cet esprit avec ℥viij. d'eau. Ce mélange devient laiteux ; c'est pour cela qu'on l'appelle *Lait Virginal.* Il est fort estimé pour laver le visage.

Il ne se fait aucune précipitation

dans ce lait, & le Baume ne se sépare point.

On fait usage, quoique très-rarement, des fruits & des branches récentes du Baumier. Les vertus en sont presque les mêmes, mais moins efficaces que celles du Baume, le Carpobalsamum a moins de vertus que le Baume, & le Xylobalsamum en a encore moins. On en prescrit la poudre ou la décoction ; on les donne en substance depuis ʒj. jusqu'à ʒij. & en décoction jusqu'à ℥ß.

On emploie le Baume de Judée dans les *Trochisques Hedicroï*, la *Thériaque*, & le *Mithridat*. Le *Carpobalsamum* entre aussi dans la *Thériaque*; le *Xylobalsamum* dans les *Trochisques Hédicroï*, & le *Mithridat*.

ARTICLE II.

Du Baume du Pérou, blanc & brun.

ON apporte de quelques pays d'Amérique différens Sucs résineux qui sont excellens, & ausquels on donne le nom de *Baume* à cause de leurs grandes vertus, qui sont communes avec celles du Baume de Judée. Il y en a surtout

trois ou quatre célèbres espèces ; savoir, le Baume du Pérou blanc & brun, le Baume de Tolu, & le Baume de Copahu.

Le Baume blanc du Pérou, BALSAMUM PERUVIANUM ALBUM, *Off.* est un suc fluide, tenace, moins épais que la Térébenthine, résineux, inflammable, limpide, d'un blanc jaunâtre ; légèrement âcre, un peu amer, d'une odeur pénétrante & suave, qui approche du Styrax. On l'apporte des pays d'Amérique de la domination Espagnole.

Le Baume brun ou *noir* du Pérou, BALSAMUM PERUVIANUM FUSCUM, *vel* NIGRICANS, *Off.* est un suc fluide, résineux, tenace, de la consistence de la Térébenthine ; de couleur d'un roux qui tire sur le noir, avec une odeur très-pénétrante, qui ressemble à celle du Benjoin ; un peu âcre, qui pique légèrement la langue ; qui étant approché du feu, s'enflamme aisément, & qui répand une fumée qui est aussi de même d'une odeur très-douce. On doit rejetter celui qui est noir, qui a moins d'odeur, ou qui a une odeur empyreumatique ou de fumée.

Ces deux sucs tirent leur origine du même arbre. Il s'appelle HOITZILOXITL, seu ARBOR BALSAMI INDICI, BALSAMIFERA PRIMA, *Hernand.* 51.

BALSAMUM EX PERU, *J. B.* 1. 295. CABUREIBA seu BALSAMUM PERUVIANUM, *Pison.* 119. CABUI IBA, *Marcgr.* 137. Cet arbre est de la hauteur d'un Citronnier, garni de feuilles, semblables à celles de l'Amandier, mais plus grandes, plus arrondies, & plus pointues. Ses fleurs sont à l'extrémité des rameaux, attachées à des pédicules jaunes d'abord, de la figure de petites gousses longues ; mais dans la suite ils ont la figure comme de certaines feuilles longues & larges, ayant à leur extrémité une cavité, dans laquelle sont renfermées des graines pâles ou blanchâtres, oblongues & un peu torses, semblables à celles du Citronnier. En quelque tems de l'année que l'on fasse des entailles à l'écorce ou au tronc de cet arbre, & surtout après les pluies, il en découle cet excellent Baume.

Cet arbre croît dans les pays chauds de l'Amérique méridionale, comme dans le Pérou.

Il paroît que c'est ce même arbre que *Monard* décrit, *chap.* 9. auquel il attribue deux écorces, l'une épaisse comme le Liége, & l'autre mince ; & un fruit qui n'est pas plus gros qu'un Pois, à l'extrémité d'une gousse étroite de la longueur du doigt, & qui est blanche.

Le premier Suc qui eſt blanc, découle de l'écorce de l'arbre, à laquelle on fait une inciſion. On retire l'autre par la décoction, qui eſt très-uſitée chez les Indiens. Ils coupent par petits morceaux le bois du tronc, l'écorce & les rameaux ; ils les jettent dans une grande chaudière pleine d'eau qu'ils font bouillir ſuffiſamment. Lorſque l'eau eſt refroidie, il nage deſſus une huile rouſſeatre, ou d'un rouge qui tire ſur le brun ; ils la recueillent avec des coquilles, & ils la conſervent.

Le Baume blanc du Pérou étant diſtillé, ſelon le rapport de *P. Herman*, donne une huile qni ſe change auſſitôt en un ſel qui eſt comme le Sucre, blanc comme le Camphre ; lequel ſel eſt compoſé de particules huileuſes, ſubtiles, unies intimement à un ſel acide volatil.

On recommande le Baume du Pérou, ſoit le blanc, ſoit le brun, pour les mêmes uſages que le Baume d'Arabie, & on le donne de la même manière depuis gout. iv. juſqu'à xij. dans l'aſthme, la phthiſie, la néphrétique, & la ſuppreſſion des règles. Appliqué extérieurement, il adoucit les douleurs qui viennent d'humeurs froides ; il guérit la contraction des nerfs, il eſt fort utile

pour consolider les plaies. Il faut se donner de garde de son odeur qui est violente & qui attaque & appesantit la tête, & qui cause quelquefois la lypothimie. On l'emploie dans les *Pilules balsamiques* de *R. Morton*.

℞. Conserve de Roses rouges, ℥j.
Baume de Lucatelle, ʒß.
Baume du Pérou, gout. iij.

M. F. un bol pour la toux invétérée, la phthisie commençante, les ulcères internes, les chûtes considérables & la dysenterie.

Le Baume du Pérou dissout avec un jaune d'œuf, devient beaucoup plus âcre, selon l'Observation d'*Ettmuller*; & il irrite plus la gorge que si on le prenoit seul.

ARTICLE III.

Du Baume de Tolu.

LE Baume de Tolu, BALSAMUM TOLUTANUM, *Off.* BALSAMUM SOLIDUM, *Quorumd.* que l'on appelle encore communément *Baume d'Amérique*, *Baume de Carthagène*, *Baume dur*, *Baume sec*, est un suc résineux, tenace, d'une

consistence qui tient le milieu entre le Baume liquide & le sec; de couleur d'un rouge-brun, tirant sur la couleur d'or; d'une odeur très-pénétrante, qui approche de celle du Benjoin ou du Citron; d'un goût doux & agréable, & qui ne cause pas des nausées comme les autres Baumes.

On l'apporte dans de petites calebasses, d'une province de l'Amérique méridionale, située entre les villes de *Carthagène* & de *Nombre de Dios*. Les Indiens appellent ce pays du nom de *Tolu*, & les Espagnols lui donnent celui de *Honduras*. Ce Baume se sèche avec le tems, & se durcit de sorte qu'il devient fragile.

L'arbre qui le porte, s'appelle Balsamum Tolutanum, foliis Ceratiæ similibus, quod candidum est, *C. B. P.* 401. Balsamum de Tolu, *J. B.* 1. 196. Balsamum Provinciæ Tolu, Balsamifera quarta, *Hernand.* 53. Cet arbre est semblable aux bas Pins : il répand de tout côté plusieurs rameaux, & il a des feuilles semblables au Caroubier, toujours vertes. Je n'ai point trouvé de description plus exacte. On fait une incision à l'écorce tendre & nouvelle, à l'ardeur du soleil : on reçoit la liqueur qui coule, dans des cuilliers faites de cire noire;

on la verse ensuite dans des calebasses, ou dans d'autres vaisseaux que l'on a préparés pour cela.

On attribue à ce Baume les mêmes vertus qu'au Baume du Pérou : & même quelques-uns le croient plus excellent. Les Anglois en font un fréquent usage, surtout dans la phthisie & les ulcères internes. On le vante surtout pour consolider les ulcères, & les défendre de la pourriture ; dans les plaies des jointures, dans les coupures & les piquûres des nerfs. Il n'a point d'acrimonie ; c'est pourquoi les malades le prennent plus facilement, étant dissous dans quelque liqueur.

C'est avec ce Baume que l'on prépare de la manière qui suit, le Syrop balsamique de la *Pharmacopée de Londres*, qui est très-usité parmi les Anglois.

℞. Baume de Tolu, ℥ij.
Eau claire, ℥xij.
F. bouillir dans un vaisseau fermé au B. S. pendant deux ou trois heures. Ajoûtez à la colature froide ℥xx. de Sucre très-blanc, cuit à la consistence d'Electuaire solide.

F. un Syrop.

ARTICLE IV.

Du Baume de Copahu.

LE Baume de Copahu, BALSAMUM BRASILIENSE, BALSAMUM OLEUM ve COPAÏBA, COPAIVA, vel COPAU, *Off.* CAPIVUS, *Dale Pharmacol.* eſt un ſuc réſineux, liquide, de la conſiſtence de l'huile lorſqu'il eſt récent, qui devient tenace & gluant avec le tems, d'un blanc jaunâtre; d'un goût âcre, amer, aromatique; d'une odeur pénétrante, & qui approche de l'odeur du bois appellé *Calambourg.* Les Portugais l'apportent du Bréſil en Europe.

On trouve dans les Boutiques deux eſpèces de ce ſuc: l'un plus limpide, de couleur pâle ou jaunâtre, d'une odeur agréable; d'un goût un peu amer, d'une conſiſtence plus fluide ou plus épaiſſe, ſelon qu'il eſt plus ou moins vieux, approchant de celle de la Térébenthine; c'eſt la meilleure eſpèce. L'autre eſt plus groſſier, blanchâtre, moins limpide, ténace, de la conſiſtence du Miel; d'une odeur moins agréable, qui approche de celle de la Térébenthine; d'un goût amer,

désagréable, avec une portion d'eau trouble à son fond. Cette espèce paroît falsifiée, ou du moins extraite par la décoction des branches & de l'écorce de l'arbre : c'est pourquoi on ne l'estime pas.

L'arbre d'où découle ce suc, s'appelle COPAÏBA, *Pison*. 118. & *Marcgr*. ARBOR. BALSAMIFERA BRASILIENSIS, fructu monospermo, *Raii Hist*. 1659. Il est assez élevé. Ses racines sont grosses, nombreuses, répandues de tout côté sur la terre: son tronc est droit, fort gros, couvert d'une écorce épaisse ; son bois est d'un rouge foncé, parsemé de taches comme du Vermillon, aussi dur que le Hêtre, portant beaucoup de branches fort étendues, & qui se partagent en plusieurs petits rameaux.

Les feuilles naissent en grand nombre sur les rameaux : elles sont plus vertes en-dessus, & d'un verd plus clair en-dessous; arrondies, & presque ovalaires, longues de quatre ou cinq doigts, larges de deux, ou de deux & demi ; marquées de côtes & de nervures en-dessous, & portées sur une queue assez grosse, de la longueur d'un doigt. Les fleurs sont en grand nombre à l'extrémité des rameaux ; composées de cinq pétales de grandeur médiocre. Quand les fleurs sont tombées,

il leur ſuccède des gouſſes de la longueur du doigt, arrondies & brunes; leſquelles étant mûres, s'ouvrent auſſitôt qu'on les preſſe entre les doigts, & laiſſent ſortir le noyau qu'elles contiennent, qui eſt ovalaire, de la groſſeur & de la figure d'une Aveline, dont l'écorce extérieure eſt une peau mince, noirâtre, recouverte juſqu'à la moitié d'une pulpe jaune, viſqueuſe, molle, qui a l'odeur des Pois, lorſqu'on les écraſe. L'Amande qu'il renferme, & qui eſt bonne à manger, & molle comme de la corne bouillie, ſe briſe aiſément entre les dents; de peu de goût, d'une couleur d'eau : les Singes l'aiment beaucoup, ſelon le rapport de *G. Marcgrave, dans ſon Hiſtoire Naturelle du Bréſil.*

Cet arbre croît dans les forêts épaiſſes qui ſont au milieu des terres du Bréſil. Il vient auſſi dans l'Iſle de Maranhon & dans les Iſles Antilles voiſines, où dans la grande chaleur de l'Eté on fait une profonde inciſion dans le tronc; & il en découle une liqueur huileuſe & réſineuſe, qui eſt d'abord limpide comme l'huile diſtillée de Térébenthine, qui devient enſuite plus épaiſſe, & d'un blanc jaunâtre. La liqueur qui coule la première, ſe garde ſéparément comme plus excel-

lente que celle qui vient après. Si on fait cette incision dans le tems convenable, & qu'elle soit profonde, & qu'elle passe l'écorce, dans l'espace de trois heures on retire douze livres de ce Baume : mais si on la fait hors du tems, on n'en retire que très-peu ou point du tout. Cette incision étant couverte aussitôt avec de la cire ou de l'argille, elle répand encore sa liqueur résineuse en assez grande quantité, environ quinze jours après.

Les Menuisiers recherchent le bois de cet arbre, à cause de sa belle couleur qui est d'un rouge foncé, soit pour en faire des planches larges, soit pour des ouvrages de marqueterie. On s'en sert aussi pour la teinture.

Le Baume de Copahu distillé avec beaucoup d'eau commune, a donné une huile transparente, d'une odeur subtile & agréable : l'eau distillée avoit la même odeur.

Le reste du Baume qui nageoit sur l'eau dans la cucurbite, réduit à la consistence de résine, avoit une odeur résineuse. La distillation ayant été faite dans la cornue, il est sorti quelque portion d'huile éthérée, une assez grande portion d'une liqueur un peu acide, & enfin une huile épaisse, empyreumatique, rouge d'abord,

ensuite brune. Il est resté du charbon ou une masse noire, spongieuse, brillante, légère, dont on n'a tiré aucun sel par la lixiviation. D'où il est clair que le Baume de Copahu est composé d'une huile subtile & d'une huile grossière mêlées avec un sel acide ; & c'est de ces choses que dépend son efficacité.

Thomas Fuller, Médecin de Cambridge, observe que le Baume de Copahu ne donne pas à l'urine l'odeur de Violette, comme la Térébenthine a coutume de le faire, mais un goût fort amer. Ce même Auteur donne beaucoup de louange à ce Baume. Il adoucit la salure muriatique de la sérosité, de la salive & de l'urine, en enveloppant les pointes salines : il rétablit le sang qui est dépouillé des parties huileuses, & il remédie à sa cachéxie scorbutique, rance, & qui tend à la pourriture. Il est bon, non-seulement à l'extérieur, mais encore intérieurement pour guérir les plaies; car il les mondifie & les consolide. Il guérit toutes sortes de plaies, surtout celles des nerfs; il arrête la dysenterie & les autres flux de ventre, les fleurs blanches & la gonorrhée. Il est surprenant combien il est propre à déterger, à affermir & à guérir les reins, les uretères &

la vessie, obstrués par des grains de sable, relâchés par la mucosité, ou ulcères, & purulens. Il excite l'urine, il en guérit les ardeurs, & il purifie plus efficacement que tous les autres Baumes, ce qu'elles contiennent de sanguinolent, de puant & de purulent.

Le même *Fuller* vante encore ce Baume comme un excellent béchique. Il déterge les bronches, dit-il ; il rend le ton & la santé aux poumons, & il dissout les tubercules cruds. Ce savant Médecin a observé que l'on a guéri totalement des toux infiniment dangereuses, & qui menaçoient visiblement de la phthisie, par le seul usage de ce Baume. Il assure qu'il convient aussi très bien à ceux qui ont une fièvre hectique, quoiqu'il soit fort amer & évidemment chaud, car il domte puissamment l'acrimonie & la salure des humeurs, & il détruit la pourriture.

On le donne seul dans un œuf à la coque, ou mêlé avec du Vin, ou quelque autre liqueur, ou sous la forme de bol avec du Sucre, la poudre de Réglisse, ou quelque autre poudre convenable. La dose est depuis v. gout. jusqu'à xv. ou xx. Si on en donne ℥ij. ou ℥iij. pour une prise, il purge aussi-bien que la Térébenthine.

℞. Baume de Copahu, ℥ß.
Jaune d'œuf, n°. ij.
Syrop de Lierre terreſtre, ℥ij.
Bon Vin. ℥viij.

M. On en donnera une ou deux cuillerées le matin & le ſoir, pour les ulcères du poumon & les tubercules.

℞. Baume de Copahu, gout. xv.
Régliſſe en poudre, Succin préparé, ana gr. xv.
Antihectique de *Potérius*, gr. xij.
Syrop de Lierre terreſtre, ſ. q.

M. F. un bol, pour guérir l'ulcère des poumons.

℞. Racine de Butua en poudre, & Régliſſe, ana ℈ß.
Baume de Copahu, ſ. q.

M. F. un bol, que l'on donnera le matin & le ſoir pour déterger & guérir l'ulcère des reins & de la veſſie.

℞. Pierre hématite, Maſtic, Sang-Dragon, ana ʒß.
Cachou, & Corail rouge, pp. ana ʒj.
Baume de Copahu, ſ. q.

M. F. un Electuaire, dont la doſe eſt ʒj. deux fois le jour dans les fleurs blanches.

℞. Rhubarbe en poudre, ʒiij.
Panacée Mercurielle, ʒj.
Baume de Copahu, ℥jß.

M. F. un Electuaire, dont la dose est ʒj. tous les jours, matin & soir, pour guérir la gonorrhée virulente, en purgeant le malade tous les quatre jours avec les Pilules Mercurielles.

On tire différentes Teintures des Baumes dont nous venons de parler ci dessus, & ausquelles on donne beaucoup d'éloges.

Celle ci tiendra la place de toutes.

℞. Bois d'Aloès,
Racine d'Angélique,
Iris de Florence,
Aristoloche ronde, ana ℥j.
Feuilles de Dictame de Crète, Sommités d'Hypéricon, de Romarin, de Lavande, Safran, ana ℥ß.
Esprit de Vin, ℔iß.

F. digérer dans un vaisseau de verre bien fermé, exposé au soleil pendant un mois.

Prenez aussi séparément Myrrhe, Aloès, Benjoin, Oliban, ana ℥ß. Versez-y ℔j. d'Esprit de vin. Digérez aussi pendant un mois. Alors mêlez les deux liqueurs après les avoir passées. Ajoûtez-y Baume de Copahu, ℥ij.
Baumes de Judée, du Pérou, de

Tolu, Styrax liquide, Térébenthine de Chypre, ana ℥j.
Digérez de nouveau pendant quinze jours, & gardez la liqueur pour en faire uſage, ſoit intérieurement, ſoit extérieurement.

Il faut cependant ſe donner de garde de faire uſage intérieurement des Baumes, lorſqu'il y a beaucoup de fièvre ; car ils allument le ſang, & le portent à la phlogoſe. C'eſt pourquoi ſi on en fait uſage mal-à-propos, ou trop long-tems, ou ſi l'on en donne une trop grande doſe, la fièvre s'allume, il ſurvient des hémorrhagies, des maux de tête, des palpitations, ou l'inflammation de quelque viſcère. Souvent même le dégoût ou une digeſtion difficile accompagne l'uſage des Baumes, puiſque leurs particules réſineuſes émouſſent le levain de l'eſtomac. C'eſt pourquoi il faut les donner loin des repas, & en petite doſe.

Article V.

Du Liquidambar.

Le Liquidambar, Liquidambarum, & Ambarum liquidum, *Off.* eſt un ſuc réſineux, liquide, gras, d'une conſiſtence ſemblable à la Térébenthine ; d'un jaune

rougeatre ; d'un goût âcre, aromatique ; d'une odeur pénétrante, qui approche du Styrax & de l'Ambre. On l'apportoit autrefois de la nouvelle Eſpagne, de la Virginie, & d'autres Provinces de l'Amérique méridionale. Quelquefois même on apportoit en même tems une huile plus tenue que le Liquidambar, plus fluide & plus pénétrante que l'on en retiroit ; on l'appelloit *Huile de Liquidambar ;* elle étoit rouſſeatre & plus limpide.

On faiſoit autrefois beaucoup d'uſage de ces ſubſtances, & on les trouvoit ſouvent & en grande quantité dans les boutiques des Parfumeurs. Mais préſentement que les parfums ne ſont preſque plus en uſage, on les trouve très-rarement dans les Boutiques ; de ſorte même qu'elles y ſont entièrement inconnues.

L'arbre qui donne ce Suc, s'appelle LIQUIDAMBARI ARBOR, ſive STYRACIFERA, ACERIS FOLIO, FRUCTU TRIBULOIDE, id eſt, pericarpio orbiculari ex quamplurimis apicibus coagmentato ſemen recondens, *Pluk. Phyt. Tab.* 42. XOCHIOCOTZO-QUAHUITL, ſeu ARBOR LIQUIDAMBARI INDICI, *Hernand.* 56. OCOCOTL-INDORUM, *Nicol. Monard.* STYRAX ACERIS FOLIO, *Raii Hiſt.* 1681. ARBOR VIRGINIANA, Aceris folio ; potiùs Platanus

Virginiana Styracem fundens, *Ejusd.* 1799.

C'eſt un arbre fort ample, beau, grand, branchu, & touffu. Ses racines s'étendent de tout côté : ſon tronc eſt droit : ſon écorce eſt en partie rouſſeatre, en partie verte, & odorante. Ses feuilles ſont ſemblables à celles de l'Erable, partagées en trois pointes & davantage, blanchâtres d'un côté, d'un verd plus foncé de l'autre, dentelées à leur circonférence, larges de trois pouces. Nous ne ſavons rien de ſes fleurs. Les fruits ſont ſphériques, épineux comme ceux du Plane, compoſés de pluſieurs capſules jaunâtres, ſaillantes & terminées en pointe, dans leſquelles ſont renfermées des graines oblongues & arrondies.

Il découle de l'écorce de cet arbre, ſoit naturellement, ſoit par l'inciſion que l'on y fait, un ſuc réſineux, odorant & très-pénétrant, qui s'appelle *Liquidambar.* On ſépare de ce même ſuc récent, & placé dans un lieu convenable, une liqueur qui s'appelle *Huile de Liquidambar,* laquelle eſt beaucoup plus ſubtile & bien plus douce que le Liquidambar. Quelques-uns coupent par petits morceaux les rameaux & l'écorce de cet arbre, qu'ils font bouillir, & dont ils retirent une huile qui

nage sur l'eau, & qu'ils vendent pour le vrai Liquidambar. On mêle aussi l'écorce de cet arbre coupée par petits morceaux avec la résine, pour lui conserver une odeur plus douce, & qui dure plus longtems dans les fumigations.

On consumoit autrefois beaucoup de Liquidambar, pour donner une bonne odeur aux peaux & aux gants. Mais présentement à peine connoissons-nous de nom ce parfum. Les Auteurs le disent utile pour la plûpart des maladies froides, pour résoudre les humeurs; & on le recommande spécialement pour les tumeurs & les obstructions de la matrice, & pour exciter les règles. Il n'est plus présentement en usage, non plus que la plûpart des parfums : car ils font mal à la tête, & la rendent pesante aux gens de notre pays, & causent aux femmes des affections hystériques.

ARTICLE VI.

Du Storax liquide.

LEs Boutiques, en suivant les Arabes, distinguent à présent deux sortes de Storax; savoir, le liquide, & le sec; au lieu que les Grecs n'en reconnoissent qu'un, qui est le sec : car il ne paroît pas qu'ils ayent connu le liquide. Ces deux

ſortes de Storax ſont entièrement différentes. Nous parlerons préſentement du Storax liquide, & nous traiterons dans la ſuite du Storax ſec.

Le Storax liquide, STYRAX LIQUIDUS, *Off.* MIHA, *Arab.* COTTER-MIJA, *Turcarum*; ROÇA MALHA SINENSIUM, *Garz.* eſt un ſuc réſineux, dont on trouve deux eſpèces dans les Boutiques, le pur, & le groſſier. Le Storax liquide pur eſt un ſuc réſineux, d'une ſubſtance ténace & mielleuſe, ſemblable à la Térébenthine, à demi tranſparent; brun, ou d'un brun rougeatre, ou même d'un gris brun; d'une odeur forte, & qui approche un peu du Storax ſolide, mais preſque déſagréable, à cauſe de ſa violence; d'un goût un peu âcre, aromatique, huileux. On eſtime celui qui eſt gluant, jaune, tranſparent, & très-odorant.

Le Storax moins pur ou groſſier, eſt un ſuc réſineux, ſemblable à de la lie, brun ou griſâtre, opaque, gras, & peu odorant, & qui paroît être la lie du précédent, & que l'on ne doit pas employer, même dans les remèdes externes, qu'après l'avoir paſſé & purifié de la craſſe qu'il contient. Le commun des Boutiques, après quelques Arabes, donnent au Storax le nom du *Stacte*, mais mal-à-

propos ; puiſque le Stacte des Grecs eſt la colature de la Myrrhe, comme on le peut voir dans *Dioſcorides*. On trouve rarement dans les Boutiques le Storax liquide pur & véritable : car ſouvent il eſt ſali par la ſciure ou la pouſſière de bois, ou bien l'on ſubſtitue des liqueurs factices à ſa place.

Il y a un grand différend parmi les Auteurs ſur l'origne du Storax liquide : car les uns croient que ce n'eſt autre choſe que la colature de la Myrrhe, à cauſe du nom de Stacte que quelques-uns lui donnent. Mais outre la différence du goût & de l'odeur qui ſe trouve entre la Myrrhe & le Storax, il eſt clair que ce ſont des choſes entièrement différentes ; parce que la Myrrhe qui eſt une ſubſtance qui tient le milieu entre la gomme & les réſines, ſe diſſout en partie facilement dans toute ſorte de liqueur aqueuſe, & que le Storax liquide ne s'y diſſout point du tout, mais ſeulement dans des liqueurs huileuſes & graſſes, de même que les autres réſines. D'autres croient que le Storax liquide eſt fait du Storax Calamite diſſous dans l'huile ou le vin, mêlé avec de la Térébenthine cuite de Véniſe ; laquelle décoction étant réfroidie, le Storax liquide va, dit-on,

au fond, & il nage au-dessus une substance huileuse. D'autres le font venir de l'expression. D'autres disent que c'est une huile exprimée des Noix de l'arbre d'où découle le Storax. D'autres prétendent que le Storax liquide se fait par la décoction de l'écorce ou des tendres rameaux, & des bourgeons du Storax, ou du Liquidambar, comme d'autres le soutiennent. D'autres assurent que le Storax Calamite & le liquide sont le même suc, & qu'ils ne diffèrent que par la consistence. *Samuel Dale* assure que tout ce que l'on vend chez les Apoticaires de Londres pour du Storax liquide, est une chose tout-à-fait factice.

Cependant *Jacques Petiver*, Apoticaire de Londres, de la Société Royale, & habile Naturaliste, rapporte *dans les Transf. Philosoph. de la Société Royale de Londres, n°.* 315. que le Storax liquide que les Turcs & les Arabes appellent COTTER-MIJA, est le suc d'un certain arbre qui s'appelle ROSA MALLOS, qui naît dans l'Isle de Cobras, dans la mer Rouge, éloignée de trois journées de la ville de *Suez*. On enlève l'écorce de cet arbre tous les ans, on la pile, & on la fait bouillir dans l'eau de la mer jusqu'à la consistence de glu : ensuite on recueille

la ſubbſtance réſineuſe qui nage deſſus. Mais comme elle contient encore beaucoup de craſſe ou d'écorce en poudre, on la fond de nouveau dans l'eau de la mer, & on la paſſe. On renferme ſéparément dans de petits tonneaux cette réſine ainſi purifiée, & cette eſpèce de réſidu épais qui reſte après la purification ; & on les tranſporte à Moka, célèbre foire d'Arabie. Ce ſont là les deux eſpèces de Storax que l'on trouve dans les Boutiques.

Ce parfum eſt beaucoup eſtimé chez les peuples d'Orient, qui en font grand uſage. Le tonneau qui contient 420. livres, ſe vend depuis cent quatre-vingt juſqu'à trois cens ſoixante francs, ſelon que le Storax eſt plus ou moins pur, ou plus ou moins groſſier.

Nous ne trouvons aucune deſcription de cet arbre.

On attribue les mêmes vertus au Storax liquide, qu'aux autres Baumes dont nous venons de parler. On le preſcrit intérieurement depuis iij. gout. juſqu'à xij. pour déterger & guérir les ulcères internes. On l'emploie très-fréquemment dans les contuſions, les plaies & les ulcères externes, ſurtout les ſcorbutiques. On le recommande très-fort pour empêcher la pourriture, & pour prévenir le ſphacèle.

On

On l'emploie dans l'*Onguent de Styrax*, dont on fait un fréquent & heureux usage dans l'Hôtel-Dieu de Paris. Voici comment on le prépare.

℞. Huile excellente de Noix, ℥v.
Gomme Elémi, Cire neuve,
ana ℥iij. ʒiij.
Colophone, ℥vijß.
Le tout étant fondu, ajoûtez Storax liquide & pur,
F. un Onguent.

ARTICLE VII.

De la Térébenthine, & de ses différentes espèces.

ON donne dans les Boutiques le nom de Térébenthine à quatre sortes de sucs résineux, quoiqu'il ne convienne qu'à la seule résine qui découle du Térébinthe. Il y a donc quatre sortes de Térébenthine; savoir, celle de Chio, celle de Venise, celle de Strasbourg, & la commune.

La Térébenthine de Chio s'appelle TEREBENTHINA CHIA vel CYPRIA, *Off.* ῥητίνη τερμινθίνη, *Græc.* TEREBENTHINA, *Latin.* TERMINTHINA, *Quorumd.* FERBENTINA,

FEREBINTHINA, TREBINTHINA, TREMENTINA, aut FERMENTINA : HELC ALIMBATH, ſeu HELT ALIMBACH, *Arab.* C'eſt un ſuc réſineux, liquide, qui découle du Térébinthe; blanc, jaunâtre, ou de la couleur du verre, tirant un peu ſur le bleu, quelquefois tranſparent; de conſiſtance, tantôt plus ferme, tantôt plus molle; fléxible & glutineux. Lorſqu'on frotte la Térébenthine entre les doigts, elle ſe briſe quelquefois en miettes; le plus ſouvent cependant elle eſt comme le Miel ſolide : elle cède, & s'attache aux doigts comme lui; ſon odeur eſt âcre, non déſagréable, ſemblable à la Réſine du Melèze ou à la Térébenthine de Veniſe, ſurtout lorſqu'on la manie dans les mains, ou qu'on la jette ſur les charbons; elle eſt modérément amère au goût, & âcre. On eſtime beaucoup celle que l'on apporte des Iſles de Chio & de Chypre : c'eſt de ces Iſles qu'elle tire ſon nom. Les anciens Grecs la connoiſſoient, & ils en faiſoient uſage.

Cette Réſine découle d'un arbre qui s'appelle TEREBINTHUS VULGARIS, *C. B. P.* TEREBINTHUS, *J. B.* C'eſt un arbre qui eſt toujours verd, de la groſſeur d'un Poirier, ayant une écorce épaiſſe, cendrée & gerſée. Ses branches s'étendent au large,

& les feuilles y ſont alternativement rangées, conjuguées, roides & fermes, peu différentes de celles du Laurier, mais plus obtuſes. Les fleurs au commencement de Mai ſe trouvent ramaſſées par grappes au bout des petites branches : ces fleurs ſont des étamines de couleur de pourpre, auſquelles il ne ſuccède aucun fruit; car l'eſpèce qui rapporte du fruit, a des fleurs qui n'ont point d'étamines. Les fruits viennent auſſi en grappes, ils ſont arrondis, longs de deux ou trois lignes, ayant une coque membraneuſe rougeatre ou jaunâtre, un peu acide, ſtyptique & réſineuſe : ce fruit eſt une coque qui n'a qu'une loge, ſouvent vuide, d'autrefois pleine d'une amande.

On rencontre fréquemment cet arbre dans le Languedoc; & dans le bois de Valêne, auprès de Montpellier, où *Lobel* a remarqué que la Térébenthine ſortoit par les inciſions que l'on faiſoit à l'arbre. Le Térébinthe naît de lui-même dans l'Iſle de Chio le long des grands chemins, & répand beaucoup de Térébenthine épaiſſe, d'une couleur blanche, tirant ſur le bleuâtre, preſque ſans ſaveur, & ſans odeur, ne s'attachant preſque pas aux dents, & s'endurciſſant facilement, comme l'a obſervé *M. Tournefort.*

Cet arbre eſt chargé vers l'Automne de certaines veſſies attachées aux feuilles & aux rameaux, preſque ſemblables à celles qui naiſſent ſur les feuilles de l'Orme, mais pâles ou de couleur purpurine ; & quelquefois on trouve à l'extrémité des branches des excroiſſances cartilagineuſes de la figure de cornichons, longues de quatre, cinq, ſix doigts, & davantage, de forme différente, creuſes & rouſſeatres; leſquelles, de même que les veſſies, étant ouvertes, paroiſſent contenir une petite quantité d'humeur viſqueuſe, couverte d'ordures cendrées & noirâtres, & de petits inſectes aîlés. Tous les Auteurs qui ont parlé de cet arbre, ont fait mention de ces excroiſſances ; & elles ne ſont autre choſe, comme le penſe *Rai*, que des eſpèces de galles produites par des inſectes qui piquent les feuilles & les rameaux, & y dépoſent leurs œufs, & leur fourniſſent par-là une matrice propre à les faire éclorre, les nourrir enſuite, & les conſerver par une ſage prévoyance de la Nature. On ne ramaſſe point cependant de réſines de ces veſſies, ni de ces excroiſſances ; mais on la retire du bois. On fait des inciſions aux troncs & aux branches de cet arbre, après qu'il a pouſſé ſes bourgeons, ainſi qu'aux autres arbres

qui sont résineux ; & de ces incisions découle une résine d'abord liquide, qui dans la suite s'épaissit peu à peu, & se dessèche.

Kæmpfer fait mention d'une Térébenthine de Perse, très-usitée parmi les Orientaux, qui n'est pas différente de celle de Chypre, que l'on recueille dans les montagnes & dans les déserts aux environs de Schmachia dans la Médie, de Schirasa dans la Perse, dans les territoires de Luristan & de Larens, & surtout dans la montagne qui est auprès du village célébre de *Majin*, éloigné d'une journée de *Sjiraso*, où il naît des Térébinthes ou des Pistachiers sauvages en grande abondance. Les habitans retirent beaucoup de liqueur résineuse qui coule pendant la grande chaleur, de l'arbre auquel on a fait une incision ; ou de lui-même, des fentes & des nœuds des souches qui se pourrissent. Ils font un peu cuire cette liqueur à un feu lent, & ils la versent avant qu'elle commence à bouillir. Etant refroidie, elle a la couleur & la consistence de la Poix blanche.

Cette Térébenthine ne sert à autre chose chez les Orientaux, dit *Kæmpfer*, que de masticatoire. Les femmes qui demeurent au-deçà du fleuve Indus, en

ont toujours dans la bouche ; de sorte qu'elles ont bien de la peine à se passer de cette résine, lorsqu'elles y sont accoûtumées. On dit qu'en attirant la lymphe, elle ôte les fluxions, donne de la blancheur & de la fermeté aux dents, excite l'appétit, & donne à la bouche une haleine agréable. On en trouve partout dans les Boutiques & chez les Parfumeurs des Turcs, des Perses & des Arabes, sous le nom Turc de *Sakkis*, & sous le nom Persan de *Konderuun*.

Les habitans du mont Benna en Perse ne tirent pas la Térébenthine du tronc en y faisant une incision ; mais ils brûlent le bois même de l'arbre pour en faire sortir la résine, jusqu'à ce qu'elle ait la couleur d'un rouge-brun foncé : elle sert aux Peintres à cause de la vivacité de sa couleur ; car cette résine est dure, friable & brillante. On en trouve dans les Boutiques sous le nom de *Sijah Benna* ; c'est-à dire, noir du mont Benna ; ou *Rengi Sulah*, c'est-à-dire, couleur de Sulah.

Dans l'Analyse Chymique, ℔ijß. de Térébenthine ont donné ℥ix. d'une huile subtile, limpide, & de la couleur de l'eau ; ℥v. d'huile jaunâtre ; ℥xxij. d'une huile plus épaisse & rousseatre ; lx. gr. de liqueur acide. Le *caput mortuum* qui est resté dans

la cornue, pesoit ℥vij. gr. xxx. dont on n'a point tiré de sel fixe, après l'avoir calciné pendant huit heures.

On fait usage de cette Térébenthine, comme de toutes les autres, soit intérieurement, soit extérieurement. Appliquée à l'extérieur, elle amollit, elle digère, elle discute, elle résout, elle purifie les ulcères, & réunit les lèvres des plaies récentes. Mais nous employons rarement cette résine pour l'extérieur; parce que celle du Melèze est plus commune, moins chere, & aussi bonne. On la prescrit souvent pour l'intérieur, parce qu'elle est moins âcre. On la compte parmi les remèdes balsamiques & vulnéraires. Effectivement son efficacité est très-grande pour mondifier & déterger les ulcères internes. On la prescrit utilement dans les exulcérations des poumons, de l'estomac, des intestins, du foie, des reins, de la vessie, & des autres viscères. Elle est utile pour la toux invétérée, le crachement purulent, & la phthisie commençante. Elle excite les urines, & leur donne l'odeur de Violette: elle est propre pour les ardeurs de l'urine, pour leur suppression, & pour la néphrétique, lorsque ces maladies viennent d'une sérosité âcre, épaisse & gluante. Elle chasse souvent aussi les petits grains

de ſable, en diſſolvant la ſérosité viſqueuſe qui les lie : mais il ne faut la donner qu'après que l'on a calmé l'inflammation. Il faut auſſi s'en abſtenir, ſi le calcul qui eſt dans les reins eſt trop gros pour pouvoir paſſer par les uretères : car alors ou elle eſt inutile, n'étant pas lithontriptique, ou elle cauſe l'inflammation dans la partie qui y eſt déja diſpoſée. Cependant quelques Médecins en font faire un long uſage pour prévenir la néphrétique, en diſſolvant la cauſe des graviers & des calculs, ſavoir, la ſéroſité viſqueuſe. On lui donne encore beaucoup de louanges pour la goutte, & toutes les maladies des articulations, ſi comme l'enſeigne *Avicenne*, on en prend gros comme une Aveline tous les jours le matin à jeun. Et il n'eſt pas ſurprenant que ce qui eſt utile pour le calcul, le ſoit auſſi pour la goutte ; puiſque ces maladies ont tant d'affinité, & qu'elles ont la même cauſe continente ou la même matière : c'eſt pourquoi l'une prend ſouvent la place de l'autre.

La Térébenthine eſt auſſi laxative ; & *Galien* l'emploie très-bien & ſans danger pour purger les vieillards. Il en donne la groſſeur d'une Aveline, & même davantage. Quelques - uns la donnent à la

dose de ℥ß. & même au-delà ; mais il est rare qu'on l'employe à présent pour cette fin.

On la donne depuis ʒß. jusqu'à ʒjß. sous la forme de bol, ou dissoute dans de l'eau avec un peu de jaune d'œuf. Quelques-uns l'épaississent en la faisant bouillir dans l'eau, jusqu'à la consistence d'extrait, & ils en forment des Pilules. Mais il se perd beaucoup de la substance spiritueuse par la décoction ; c'est pourquoi on n'approuve pas cette préparation.

On peut préparer avec la Térébenthine de Chio un esprit, une huile & une résine, ou Colophone. Mais on trouve rarement dans les Boutiques ces préparations, parce que l'on n'y a pas cette Térébenthine, & que de plus celle du Melèze fournit plus d'esprit que la résine du Térébinthe, laquelle nous est apportée déja épaissie & privée de ses parties les plus volatiles.

On emploie la Térébenthine de Chio dans la *Thériaque* d'*Andromaque*, le *Mithridat* de *Damocrates*, & les *Trochisques* de *Cyphi*.

La Térébenthine de Venise ou des Melèzes, TEREBENTHINA VENETA, LARIGNA, vel LARICEA, *Off.* Λάριξ, *Græc.* est

une ſubſtance réſineuſe, liquide, limpide, gluante, tenace, plus groſſière que l'huile, plus coulante que le Miel; qui découle également & entièrement du doigt que l'on y a trempé; qui eſt un peu tranſparente comme du verre, de couleur jaunâtre, d'une odeur réſineuſe, pénétrante, âcre, agréable, cependant un peu dégoûtante; d'un goût fin, âcre, un peu amer, qui ſurpaſſe par ſon âcreté & ſa chaleur la réſine du Térébinthe. On eſtime celle qui eſt récente, bien tranſparente, blanche, liquide, qui n'eſt pas ſalie par des ordures, & dont les gouttes s'attachent à l'ongle; ſans couleur. On l'appelle *Térébenthine de Veniſe*, parce que autrefois on l'apportoit de ce lieu; mais préſentement on l'apporte du Dauphiné & de la Savoye. Cette eſpèce de réſine étoit autrefois connue des anciens Grecs; & dès le tems de *Galien* on la vendoit de même que celle de Sapin pour de la Térébenthine de Veniſe, comme il le dit, *l. 3. de la compoſition des Médicamens.*

Cette Térébenthine découle d'un arbre qui s'appelle Melèze, LARIX folio deciduo, conifera, *J. B.* 1. 265. LARIX, *Dod.* 868. C'eſt un grand arbre dont le tronc eſt droit, couvert d'une écorce,

qui vers la naiſſance des branches eſt brune, épaiſſe, raboteuſe, & fort gerſée, rougeatre en dedans; & dans tout le reſte elle eſt liſſe, & un peu blanchâtre en dehors. Le bois eſt aſſez dur, ſolide, rouſſeatre, odorant, & compoſé de fibres longitudinales.

Il ſort du tronc pluſieurs branches partagées en d'autres plus petites, fléxibles, pliantes, & penchées vers la terre. Les feuilles y naiſſent en grand nombre, ramaſſées enſemble, d'un même tubercule; elles ſont plus petites, plus menues, plus molles que celles du Pin, & elles ne ſont pas pointues. Ses fleurs ſont en des chatons ſtériles. Ses fruits ſont de petits cones, preſque auſſi gros que ceux du Cyprès, cependant plus longs; compoſés d'écailles minces, attachées à un axe commun, ſous chacune deſquelles ſont placées deux petites graines garnies d'une membrane mince, ſemblable à l'aîle des mouches à miel ou des guêpes. Ces graines ſont de la groſſeur de celles du Cyprès, ayant une coque cendrée en dehors, remplie d'une amande blanchâtre, d'une ſaveur douce, comme celle du Pignon doux. Lorſque ces fruits ſont encore jeunes, ils ſont arrondis, & d'une belle couleur de pourpre.

Cet arbre croît en abondance dans les Alpes de France, de Savoye, des Griſons, de Stirie, & de Carinthie, & même ſur le mont Apennin.

Cette réſine découle d'elle-même, ou par une inciſion faite à cet arbre au Printems & en Automne, comme une eau limpide, & de la conſiſtance de l'huile ; mais bientôt après elle jaunit un peu, & elle s'épaiſſit avec le tems.

Il découle encore de ce même arbre une autre eſpèce de ſuc dans un certain tems de l'année, lequel eſt entièrement ſemblable à la Manne, que l'on appelle à cauſe de cela *Manne du Larix*, en François *Manne de Briançon*, à cauſe de cette ville près de laquelle on la trouve plus fréquemment. Il vient encore ſur le même arbre un Champignon, qui s'appelle Agaric, & dont nous parlerons en ſon lieu.

Dans l'Analyſe Chymique, ℔ij ℥xj. de Térébenthine de Veniſe diſtillées au B. V. ont donné ʒ ß. de phlegme un peu acide : ℥x. ʒvjß. d'huile très-tenue & très-limpide. La maſſe qui eſt reſtée, étant miſe dans la cornue au feu de réverbère augmenté par dégré, a donné ℥ij. ʒij. de phlegme acide : un peu de phlegme urineux : ℥xij. ʒij. gr. liv. d'une huile jaunâ-

tre un peu plus épaisse : ℥xvij. ʒiv. d'huile rousse & épaisse.

La masse noire, luisante, spongieuse, légère, qui est restée dans la cornue, pesoit ʒvj. gr. xij. laquelle étant calcinée pendant huit heures dans un creuset, est devenue d'un brun tirant sur le rouge. Elle n'avoit point du tout de goût, & elle a été réduite au poids de xxij. gr. On n'en a retiré aucun sel par la lixiviation. La perte des parties dans la distillation a été d'environ ʒj. & dans la calcination de presque ʒvj.

On voit par cette Analyse, que la Térébenthine du Melèze est composée d'une huile subtile, tellement unie avec un sel acide, que les deux ensemble font un composé résineux; qu'elle ne contient que très-peu ou même point de terre, & une très-petite portion de sel alkali fixe, que l'on apperçoit à peine.

En effet, si l'on fait digérer de l'Esprit de Térébenthine avec l'acide vitriolique; quelques jours après ils se changent en une résine semblable à la Térébenthine, qui s'épaissit de plus en plus en continuant cette digestion, & elle se change enfin en un bitume noir.

Il faut observer que la Térébenthine prise non-seulement par la bouche, &

en lavement, mais encore appliquée extérieurement sur les plaies : & même la seule odeur de ses parties spiritueuses & volatiles, reçues dans les narines & le poumon, affecte tellement les urines, qu'elles ont l'odeur de Violette. D'où nous concluons que la Térébenthine excerce principalement ses vertus par ses particules spiritueuses & volatiles, qui se répandent facilement par tout le corps, qui entrent dans la masse du sang & dans toutes les humeurs qu'elles divisent & atténuent, qui enveloppent les sels âcres, qui rétablissent les secrétions & les excrétions, qui détergent surtout les parties qui servent à l'urine, ou les parties solides du ventre, qui les imbibent & leur rendent leurs oscillations; ce qu'il faut aussi penser des autres espèces de Térébenthine.

La Térébenthine du Melèze a les mêmes vertus que la résine du Térébinthe; & nous la préférons à toutes les autres pour l'usage intérieur. Elle est balsamique, vulnéraire, diurétique, & laxative en même tems. On la prescrit utilement dans les exulcérations des poumons, des reins, de la vessie, & des autres viscères. Elle est d'un grand usage dans la gonorrhée & les fleurs blanches. Elle

fert beaucoup pour réfoudre ou pour faire aboutir les apoftêmes des vifcères, car elle entraîne quelquefois la matière purulente de la partie malade, & elle la fait couler dehors avec l'urine. *Rivière* & d'autres Médecins célébres la recommandent pour prévenir le calcul des reins; & on la préfère d'autant plus aux autres diurétiques, qu'en excitant les urines, elle lâche en même tems le ventre; de forte qu'elle détourne par le ventre les humeurs groffières que les autres diurétiques feroient paffer par les reins.

On doit dire la même chofe fur la manière de prefcrire la Térébenthine de Venife, que ce que nous avons dit fur celle de Chypre. Car on la donne fous la forme de bol ou de pilules, ou diffoute avec du jaune d'œuf. Plufieurs perfonnes ont coutume de la laver dans l'eau commune ou dans quelque autre liqueur : d'autres la font bouillir légèrement, pour en rendre la maffe plus folide. Mais la décoction que l'on en fait, eft inutile, & il n'eft pas plus avantageux de la laver; car beaucoup de fes particules légères s'envolent & fe diffipent, foit par la coction, foit par la lotion.

La vertu balfamique & vulnéraire de la Térébenthine appliquée extérieurement,

est assez célébre. C'est pourquoi il n'y a presque aucun aliment, aucun emplâtre, ou onguent pour les plaies & les ulcères, où la Térébenthine de Venise n'entre en qualité de corps & d'ame, comme dit *Ettmuller*. Les Chirurgiens en préparent un onguent digestif, très-usité & très-recommandé dans les plaies; ils mêlent avec la Térébenthine une suffisante quantité de jaunes d'œuf & de l'huile Rosat, ou quelqu'autre liqueur convenable.

Dans la dysenterie, les exulcérations des intestins, la néphrétique, la suppression de l'urine, on donne utilement des lavemens avec la Térébenthine.

Il ne faut pas cependant employer la Térébenthine sans précaution, non plus que les autres diurétiques, & sans avoir fait précéder les remèdes généraux; savoir, la saignée, si l'on a à craindre la fièvre ou l'inflammation, ou les autres remèdes qui nettoient les premières voies, & qui lâchent le ventre : car autrement la fièvre, le mal de tête surviennent, ou bien l'ardeur s'allume dans quelque autre partie. *Fabricius Hildanus*, *Cent.* 5. *obs.* 59. a observé que l'urine avoit été supprimée, pour avoir fait usage de Térébenthine, après des alimens cruds & visqueux.

On prépare avec la Térébenthine dans

les Boutiques un Eſprit & une Huile de Térébenthine, & de la Colophone.

℞. Térébenthine de Veniſe récente, nette & tranſparente, q. v.
Diſtillez-la dans la cornue de verre, dont on remplira tout au plus la troiſième partie. Au premier feu qui eſt très-doux, il s'élève une huile éthérée, ſubtile, unie à une petite portion de phlegme, appellée communément *Eſprit de Térébenthine.* En augmentant le feu peu à-peu, il ſort une huile jaune, enſuite rouſſeatre, & un peu plus épaiſſe. Si l'on retire alors le feu, lorſque les vaiſſeaux ſont refroidis, on trouve au fond de la cornue une maſſe ſolide, fragile, tranſparente, rouſſeatre, que l'on appelle *Colophone*. Mais ſi l'on pouſſe cette maſſe réſineuſe, elle donne une huile noirâtre épaiſſe, que quelques-uns appellent *Baume de Térébenthine;* & il reſte dans la cornue une maſſe noire, raréfiée, & ſpongieuſe.

On emploie intérieurement l'*Eſprit de Térébenthine* à la doſe de quelques gouttes. Il excite puiſſamment les urines; il convient dans la ſuppreſſion des urines qui dépend d'une mucoſité trop épaiſſe,

qui engorge les conduits urinaires; dans le pissement de sang & purulent, qui vient d'un ulcère des reins & de la vessie; & dans les maladies des poumons.

Bartholet le recommande dans la pleurésie, parce qu'il résout l'humeur qui engorge la poitrine, & la fait passer par les urines avec un heureux succès. On donne rarement l'huile jaune intérieurement. On applique extérieurement l'esprit & l'huile comme des balsamiques & des vulnéraires.

La Colophone digère, résout, & consolide; elle déterge moins, & elle est moins pénétrante que la Térébenthine même, à cause des parties huileuses qui ont été enlevées par la distillation. On la donne quelquefois intérieurement, mais rarement. On l'emploie extérieurement dans quelques emplâtres.

℞. Térébenthine de Venise, ʒij.
Huile d'Amandes douces, ℥ß.
M. F. prendre au malade, dans l'asthme, la néphrétique, & la suppression d'urine.

℞. Térébenthine de Venise, ʒij.
Conserve de Roses, ou de Violettes, ℥ß.
M. F. un bol. Ou bien :

℞. Térébenthine de Venise, ℥ß.
Sucre en poudre ou Réglisse, s. q.
M. F. un bol pour l'ulcère des poumons, des reins, ou de la vessie.
Ou bien :

℞. Moëlle de Casse tirée récemment, ʒvj.
Térébenthine de Venise, ℥ß.
Réglisse en poudre, s. q.
M. F. un bol pour les ulcères internes.

℞. Térébenthine de Venise, ℥ß.
Rhubarbe en poudre, ʒß.
M. F. un bol pour les fleurs blanches.

℞. Térébenthine de Venise, ℥ß.
Rhubarbe en poudre, ʒiij.
Panacée Mercurielle, ʒj.
M. F. un Opiat, dont la dose est ʒj. deux fois le jour, pour guérir la gonorrhée, après avoir fait précéder les remèdes convenables.

℞. Térébenthine de Venise dissoute dans un jaune d'œuf, ℥ß.
Miel Rosat, ʒj.
Lait de vache, ℥viij.
M. F. un lavement, que l'on réitèrera deux fois le jour dans la dysenterie, & les exulcérations des intestins.

℞. Décoction de feuilles de Mauve, de Pariétaire, de fleurs de Camomille, de Mélilot, ℔j.
Faites-y délayer de la Térébenthine dissoute dans un jaune d'œuf, ℥j.
Sel de Prunelles, ʒj.
M. F. un lavement dans la douleur de la néphrétique. Ou bien :

℞. Térébenthine du Melèze, Casse mondée récemment, ana ℥j.
F. dissoudre dans ℔j. de petit lait.
F. un lavement.

On emploie la Térébenthine du Melèze dans l'*Eau antinéphrétique*, de *Bellegarde*, appellée communément de *Charas*; dans l'*Eau pour la gonorrhée fétide & virulente*, de *Quercetan*; dans les *Pilules de Térébenthine cuite*, de *Charas*; dans les *Pilules diurétiques*, *Mercurielles*, *pour arrêter la gonorrhée*, *& contre la gonorrhée virulente*, du même Auteur; dans les *Pilules de Matthieu*, de la *Pharmacopée de Bates;* dans le *Baume verd de Metz*, dans l'*Onguent* ou le *Baume vulnéraire* d'*Arcæus*, l'*Huile* d'*Hypéricon*, l'*Onguent Martiatum*, celui d'*Althæa*, le *Basilicon*, le *Mondificatif*, & dans presque tous les *Onguens* & les *Emplâtres*.

La Térébenthine de Sapin s'appelle aussi *Térébenthine de Strasbourg*, Résine

liquide des Sapins, Bigion, TEREBENTHINA ABIEGNA ſeu ABIETINA, TEREBENTHINA ARGENTORATENSIS, *Off.* ῥητίνη ἐλατίνη, *Græc.* eſt une ſubſtance réſineuſe, liquide lorſqu'elle eſt récente, plus tranſparente que celle du Melèze, moins viſqueuſe & moins tenace; d'une odeur plus agréable & plus amère, qui a en quelque façon l'odeur & le goût de l'écorce de Citron; qui jaunit & s'épaiſſit avec le tems. Nous l'appellons *Térébenthine de Strasbourg*, parce qu'on nous l'apporte de cette ville.

Cette liqueur réſineuſe découle du Sapin qui s'appelle ABIES, Taxi folio, fructu ſurſum ſpectante, *I. R. H.* 585. ABIES, conis ſurſum ſpectantibus, ſive mas, *C. B. P.* 505. ABIES FŒMINA, ſive ἐλάτη θήλεια, *J. B.* 1. 231. Cet arbre eſt grand & élevé; il ſurpaſſe le Pin par ſa hauteur. Son tronc eſt droit, nud par le bas, couvert d'une écorce blanchâtre & caſſante. Ses branches croiſſent tout autour du tronc, quelquefois au nombre de quatre, de cinq, de ſix, & même davantage; elles ſont ainſi arrangées de diſtance en diſtance juſqu'au ſommet. Ces branches donnent des rameaux de chaque côté, diſpoſés le plus ſouvent en forme de croix, ſur leſquelles naiſſent de

tout côté des petites feuilles mouſſes, d'un verd foncé en-deſſus, un peu blanchâtres en-deſſous, & traverſées par une côte verte.

Ses fleurs ſont des chatons compoſés de pluſieurs ſommets d'étamines, qui ſe partagent en deux loges, s'ouvrent tranſverſalement, & répandent une pouſſière très-fine; le plus ſouvent de la figure d'un croiſſant, comme elle paroît quand on l'obſerve avec le microſcope. Ces fleurs ſont ſtériles. Les fruits naiſſent dans d'autres endroits du même arbre. Ce ſont des cones oblongs, preſques ovoïdes, plus courts & plus gros que ceux de la Peſſe ou Epicea : ils ſont compoſés d'écailles larges à leur partie ſupérieure, attachées à un axe commun; ſous leſquelles ſe trouvent deux ſemences garnies d'un feuillet membraneux, blanchâtres, remplies d'une humeur graſſe & âcre. Ces cones ſont verds au commencement de l'Automne, & donnent beaucoup de réſine : mais ſur la fin de l'Automne, & vers le commencement de l'Hyver ils parviennent à leur maturité.

Cet arbre croît en abondance en Allemagne, & dans les pays du Nord.

On tire la réſine ou l'huile de Sapin, non-ſeulement de la tige & des branches,

mais encore de quelques tubercules qui sont placés entre l'écorce. Celle qui découle de la tige par l'incision que l'on y fait, est moins odorante & moins précieuse : lorsqu'elle est sèche, elle ressemble un peu à l'Encens par sa couleur & son odeur ; c'est pourquoi quelques-uns la lui substituent. Mais la résine qui découle des tubercules ausquels on a fait une incision, est beaucoup estimée ; & on l'appelle spécialement *Larmes de Sapin*, *Huile de Sapin*, & communément *Bigion*.

Voici la manière de tirer cette résine, rapportée par *Belon*.

Les Bergers, pour ne pas être oisifs pendant le jour, vont dans les forêts de Sapin, portant à leur main une corne de vache, creuse. Lorsqu'ils rencontrent de jeunes Sapins revêtus d'une écorce luisante, & remplies de tubercules (car les vieux Sapins qui sont ridés, n'ont point de tubercules), ils conjecturent aussitôt qu'il y a de l'huile sous ces tubercules : ils les pressent avec le bord de leur corne ; de sorte qu'ils en font couler toute l'huile. Ils ne peuvent cependant par cette manière, quelque diligence qu'ils fassent, recueillir plus de trois ou quatre onces de cette huile en un jour ; car cha-

que tubercule n'en contient qu'une ou deux gouttes : c'eſt ce qui fait que cette réſine eſt plus rare & plus chère que les autres.

La Térébenthine de Strasbourg ſe tire donc chez les Allemands, de la tige de l'arbre auquel on fait une inciſion. C'eſt au mois de Mai qu'on la recueille des Pins & des Peſſes.

Ils commencent le plus haut qu'ils peuvent atteindre avec leurs coignées, à enlever l'écorce de la largeur de trois doigts depuis le haut juſqu'en bas, ſans cependant deſcendre plus bas qu'à deux pieds de terre : ils laiſſent à côté environ une palme d'écorce, à laquelle ils ne touchent point, & ils recommencent enſuite la même opération, juſqu'à ce qu'ils ayent ainſi enlevé toute la peau de diſtance en diſtance, depuis le haut juſqu'en bas. La réſine qui coule auſſitôt eſt liquide ; & elle s'appelle *Térébenthine de Strasbourg*. Mais elle s'épaiſſit avec le tems ; & deux ou trois ans après, ces plaies ſont remplies d'une réſine plus groſſière. Alors ils ſe ſervent de couteaux à deux tranchans, recourbés, attachés à des perches, pour faire tomber cette réſine, qu'ils conſervent pour en faire enſuite de la Poix de la manière ſuivante : Ils bâtiſſent

bâtissent dans leurs boutiques un fourneau quarré, oblong, dans lequel ils placent deux tuyaux de bois à la partie postérieure, élevés à environ deux pieds de terre : ils mettent au dessus de ces canaux trois pots de terre oblongs, percés à leur fond ; ils les remplissent de torches ou de résine : ensuite ils allument le feu dans ce fourneau ; & la résine qui se fond par la chaleur, découle dans les canaux qui sont au dessous des pots, & de ces canaux dans d'autres vaisseaux, dans lesquels la Poix se fige, & acquiert une consistence assez ferme, friable, & cependant un peu molle ; & on l'appelle *Poix liquide*, pour la distinguer de la Poix sèche ou de la Colophone, qui est d'une consistence beaucoup plus sèche, & qui devient extrêmement tenace par une dernière coction.

La Térébenthine de Strasbourg a les mêmes principes que celle de Vénise, & elle a presque les mêmes vertus. Cependant *C. Hoffman* croit qu'elle est composée de parties plus tenues, puisque son goût est plus âcre & plus amer, & sa consistence plus fluide : c'est pour cela qu'il la préfère à la Térébenthine du Mélèze, pour déterger les ulcères internes. Mais il assure aussi que pour

cette raison elle est plus chaude, & qu'il faut s'en servir avec plus de précaution. On la donne de la même manière que celle du Mélèze, & elle convient dans les mêmes maladies.

La Térébenthine commune, la grosse Térébenthine, TEREBENTHINA COMMUNIS, & RESINA PINEA, *Off.* ῥητίνη πευκίνη καὶ στροβιλίνη, *Græc.* est une substance résineuse, visqueuse, tenace, plus grossière & plus pesante que celle du Sapin ou du Mélèze. Elle n'est pas transparente ; elle est blanchâtre, presque de la consistence de l'huile un peu condensée par le froid ; d'une odeur résineuse, désagréable ; d'un goût âcre, un peu amer, & qui cause des nausées.

Cette résine découle d'elle-même ou par l'incision de différentes espèces de Pin. Mais on la tire sur-tout dans la Provence près de Marseille & de Toulon, & dans la Guyenne près de Bourdeaux, d'un arbre qui s'appelle PINUS SYLVESTRIS VULGARIS GENEVENSIS, *J. B.* 1. 253. PINUS SYLVESTRIS, *C. B. P.* 491. Cet arbre n'est pas différent de celui dont nous avons parlé dans l'article des Pignons doux : il est cependant moins élevé ; ses feuilles sont plus courtes, & ses fruits plus petits.

Il découle deux sortes de résines de cet

arbre : l'une qui s'appelle *Résine de Cone*, parcequ'elle en suinte naturellement : l'autre qui est tirée par l'incision que l'on fait à l'arbre, & est appellée *Résine de Pin.*

Lorsque cet arbre est rempli de résine, il est nommé Torche, *Tæda* en Latin. La trop grande abondance de la résine est une maladie propre & particulière au Pin sauvage.

Elle consiste en ce que non-seulement la substance intérieure, mais encore la partie externe du tronc est remplie d'un suc résineux trop abondant, qui fait que cet arbre est comme suffoqué par la trop grande quantité de suc nourricier.

On en coupe alors, surtout près de la racine, des lattes grasses & propres pour allumer le feu ou pour éclairer. La Pesse & le Mélèze deviennent aussi Torches, mais très-rarement.

Dans la Provence, non-seulement on recueille cette résine tous les ans, mais encore différentes sortes de Poix, & d'autres préparations résineuses que l'on fait de la manière suivante. On creuse de petites fosses à la racine des arbres, que l'on ajuste pour recevoir la liqueur résineuse qui découle par l'incision que l'on a faite à l'arbre au Printems : la première

incision se fait près de la racine ; l'année suivante elle se fait plus haut, & ainsi de suite jusqu'à la hauteur de dix ou douze pieds, & jusqu'à ce que la liqueur cesse de couler de ce côté-là. Alors on fait des incisions de la même manière aux autres côtés de cet arbre. La liqueur qui en découle, est reçue dans les petites fosses ; sa partie supérieure s'épaissit par la chaleur du soleil, & elle se change en une certaine croute résineuse, que l'on appelle communément *Barras*.

Si cette croute est blanche & sans ordures, elle s'appelle *Galipot*, *Garipot*, Résine blanche, ou Encens blanc. Mais si elle est brune & pleine d'ordures, on l'appelle *Encens Madré* ou *Encens de village*.

Les Ciriers emploient très-souvent la Résine blanche ou le *Galipot*, avec la cire, pour faire des cierges.

Quand on a retiré cette liqueur des fosses, on la passe au travers de certains paniers. La partie la plus fluide coule ; & on l'appelle Térébenthine : celle qui est plus grossière & qui reste dans les paniers, est mise dans les Alambics avec deux ou trois fois autant d'eau, & elle donne par la distillation un esprit & une huile de Térébenthine. Il reste au fond

du vaiſſeau une maſſe dure, friable, rouſſeatre, nommée *Palimpiſſa*, Poix sèche, ou communément *Arcançon ou Bray ſec*.

On compoſe une eſpèce de Poix noire avec le Bray ſec & la Poix noire liquide & commune. Et avec cette Poix noire artificielle, le Bray ſec, le ſuif de bœuf & la Poix noire liquide & commune, fondues enſemble, on en prépare la Poix navale, dont on a coûtume d'enduire les vaiſſeaux avant de les lancer à l'eau.

Mais cette Poix étant reſtée long-tems ſur les vaiſſeaux, & ayant contracté quelque ſalure de l'eau de la mer, s'appelle *Zopiſſa*, & par quelques-uns *Apochyma*.

La Réſine blanche étant fondue avec de la Térébenthine & de l'huile de Térébenthine, fait la Poix que l'on appelle *Poix de Bourgogne*.

Dans quelques endroits on fait des creux autour des vieux Pins, que l'on brûle, & il en découle une liqueur noire, réſineuſe & huileuſe, que l'on appelle *Poix noire*, & communément *Tarc*, *Goudron*, & *Bray liquide*.

Dans d'autres endroits on coupe des morceaux de ce que l'on appelle *Torche*,

& on les place dans un fourneau de pierre ou de brique fait exprès, auquel on laiſſe un trou, pour y mettre le feu, & par où la flamme puiſſe ſortir d'abord. Lorſque ces morceaux de bois ſont allumés, on ferme le tout exactement. Alors il ſort par la violence du feu beaucoup de liqueur noire, qui coule dans des canaux faits avec art, par leſquels cette Poix eſt conduite dans des creux, ou dans des vaiſſeaux propres à la recevoir.

La Poix noire liquide étant repoſée aſſez long-tems dans des vaiſſeuax convenables, il nage au deſſus une liqueur fluide, noire, huileuſe, que l'on appelle *Huile de Poix*, & improprement *Huile de Cade.* Quelques-uns font cuire la partie la plus groſſière de la Poix juſqu'à ſiccité, & ils forment une autre eſpèce de Poix sèche, ou de Bray ſec.

De toutes ces ſubſtances réſineuſes brûlées on retire une ſuie noire & légère, que l'on appelle communément *Noir de fumée*, que l'on emploie très-ſouvent pour préparer quelques couleurs, ou l'encre dont ſe ſervent les Libraires.

On retire une ſuie ſemblable à de la lie, des huiles brûlées; mais elle eſt graſſe & huileuſe, & c'eſt pour cela que les ouvriers l'eſtiment peu.

On emploie rarement la Térébenthine commune pour l'uſage de la Médecine, quoiqu'elle ait preſque les mêmes vertus que les autres; elle ſert ſeulement à quelques ouvriers.

L'uſage des Réſines, ſoit liquides, ſoit sèches, eſt très-grand; elles ſont émollientes, digeſtives, & réſolutives. On les mêle dans beaucoup d'Emplâtres & d'Onguens, pour guérir les plaies & les ulcères. La Poix liquide procure la ſuppuration, & elle guérit les dartres : celle qui eſt sèche, eſt plus deſſicative, & elle convient beaucoup mieux pour réunir les plaies.

Fin du troiſième Tome.



TABLE DES CHAPITRES. ET ARTICLES

Contenus en ce troisième Tome.

Suite de la Section I. des Médicamens exotiques.

Fin de la Table.

